BUNN®

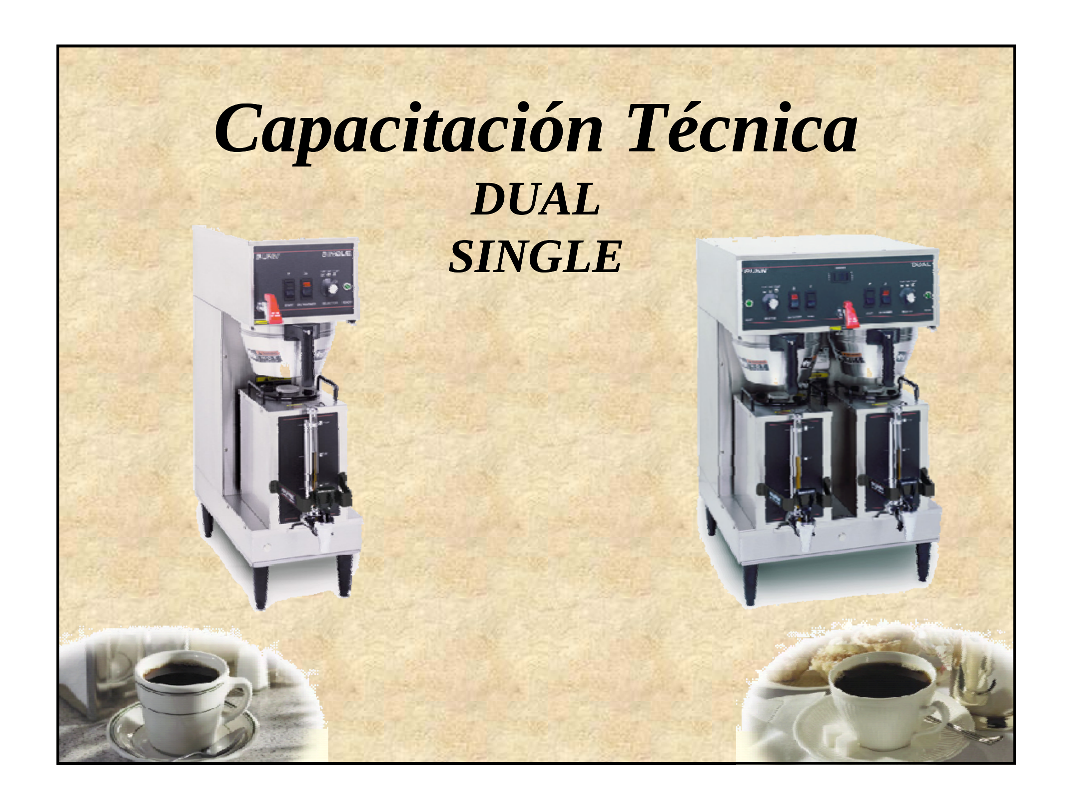
Quality Beverage Equipment Worldwide®





SINGLE & DUAL

Manual de Capacitación Técnica



Requerimientos de Instalación

- Especificaciones eléctricas
- Especificaciones hidráulicas

Especificaciones Eléctricas

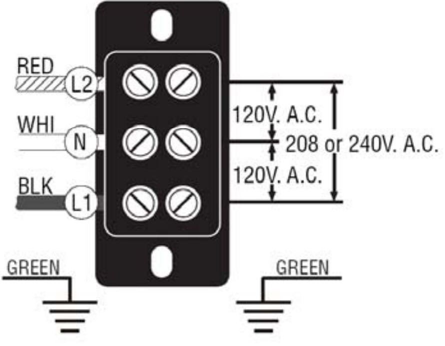
La tierra física es un factor muy importante ya que los equipos cuentan con controles electrónicos que utilizan la tierra física como referencia eléctrica y por especificaciones de seguridad para el operador del equipo.

El que la instalación eléctrica sea independiente para cada uno de los equipo evitara que las líneas de alimentación se sobrecalienten resultando en un malfuncionamiento de los equipos o en el daño de partes eléctricas y electrónicas.

Dependiendo de la distancia entre el tablero de alimentación principal del edificio y los tomacorrientes dedicados para los equipos deberá ser el calibre del cable que se utilice, es importante que considere este factor para los requerimientos de instalación pues le evitara caídas de voltaje por baja capacidad en el cableado eléctrico, para el equipo DUAL es necesario cable Vinannel # 8 como minimo

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

Especificaciones Eléctricas Americanas



120/208 o 120/240 Voltios, Monofásico 4 hilos. (Línea 1, Línea 2, Neutro, Tierra)

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

Especificaciones Eléctricas Americanas

DUAL 120/240 Voltios Monofásico 4 Hilos 28.8 Amperios No incluye extensión ni clavija

Para la extensión eléctrica de 120/240 Voltios es necesario utilizar cable tipo Uso Rudo calibre #10 de 4 hilos como mínimo y que la extensión no sea mas larga de 2 Metros.



Marca: HUBBELL
Especificación: 3 Polos, 4 Hilos, 30 Amperios
NEMA: L14-30R

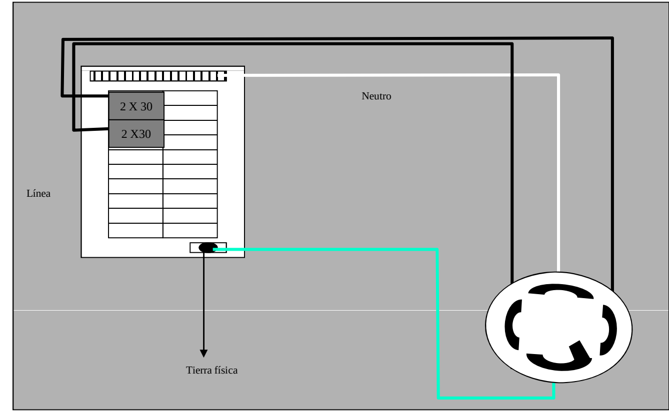


Marca: HUBBELL
Especificación: 3 Polos, 4 Hilos, 30 Amperios
NEMA: L14-30R

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

Especificaciones Eléctricas Americanas

120/208 o 120/240 Voltios, Monofásico 4 hilos.
(Línea 1, Línea 2, Neutro, Tierra)



El interruptor termo-magnéticos necesario para la protección del equipo deberá ser de 2X30 Amp. Para el DUAL

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

Especificaciones Hidráulicas

Características del Agua.

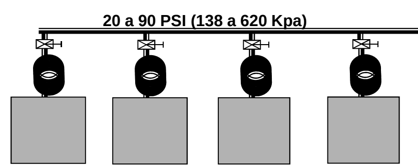
Los equipos DUAL están equipados con un control electrónico de rellenado automático de agua en el tanque, este control es electrónico y funciona por medio de la conductividad del agua, de tal manera que el agua que se utilice para la elaboración del café no deberá estar completamente desmineralizada, pues esto afecta en la capacidad de conducción del agua y el sistema de control de rellenado fallaría, tampoco se desea que el agua este demasiado dura o con un contenido muy alto de minerales pues esto repercutiría en el acumulamiento prematuro de sarro en el interior del tanque, el parámetro recomendado para obtener un balance entre una buena bebida de café y una optima operación del equipo es de 50 a 100 ppm o de 3 a 6 Granos de dureza en el agua y que no contenga cloro ni cloruros en una relación mayor a 150 ppm.

BUNN® *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

Especificaciones Hidráulicas

Los equipos DUAL cuentan con una conexión hidráulica integrada de 1/4” cónica en la parte inferior del equipo, este deberá ser alimentación con tubería mínimo de 1/4” que a su vez se conecte a un suministro no menor de ½” que cuente con una válvula de servicio a la salida.

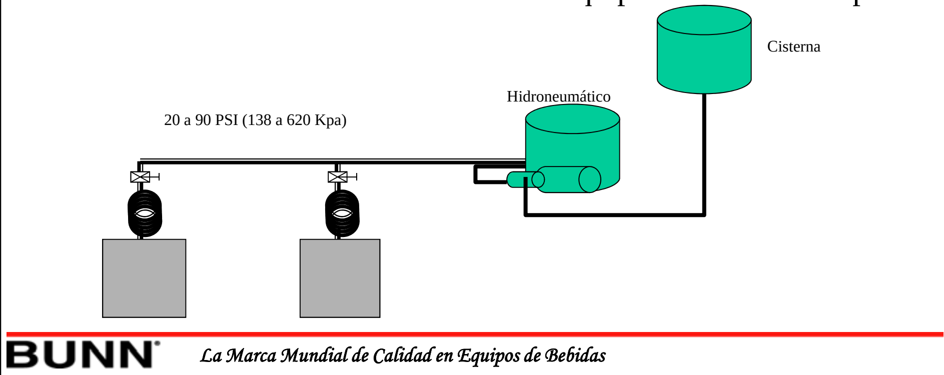
La instalación hidráulica general para la alimentación de los equipos deberá ser de la capacidad necesaria para suministrar tanto volumen como presión correctos a los mismos, la presión del agua mínimo deberá ser 20 PSI y máximo 90 PSI, nunca conecte dos equipos de una misma salida de 1/4” ya que el flujo de agua no será suficiente para suministrar los dos equipos.



BUNN® *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

Especificaciones Hidráulicas

En caso de ser necesario un equipo hidroneumático para elevar la presión, la calibración más deseable en la presión de suministro de agua es de 50 PSI o 344 Kpa's y el rango de arranque y paro del hidroneumático es conveniente que este entre 40 y 50 PSI o 275 y 344 Kpa's de tal manera que la presión del agua se mantenga lo más estable posible, con esto evitaremos variaciones en los volúmenes de servido al momento de estar utilizando dos o mas equipos al mismo tiempo.



BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

Configuración Inicial.

Configuración Inicial.

Llenado

SINGLE Y DUAL Llena automáticamente cuando se enciende la maquina

Calentamiento

Conecte el equipo a la fuente de alimentación eléctrica y coloque el interruptor de ON/OFF en la posición ON, El sistema de rellenado automático empezara a funcionar si le falta agua al tanque.

Gire la perilla del termostato en sentido de las manecillas del reloj hasta el tope si se encuentra a nivel del mar, si esta a una altura mayor de 1500 MSNM regrese la perilla del termostato entre 1/8 y ¼ de vuelta. El equipo empezara a calentar el agua, el proceso tardara 1.5 horas aproximadamente.

Durante el proceso de calentamiento el agua se expande y ocupa mayor volumen por lo cual será normal que salga agua por el tubo de desborde.

Servido

Antes de elaborar café asegúrese que la temperatura del agua es la correcta para la elaboración

Coloque las urnas en la descarga de agua hacia el centro del porta filtros y presiones y suelte el interruptor de START de cada estación para iniciar el ciclo, los ciclos de elaboración están configurados de fabrica en 0.5, 1.0 y 1.5 Galones

Configuración Inicial.

Ajuste de Temperatura

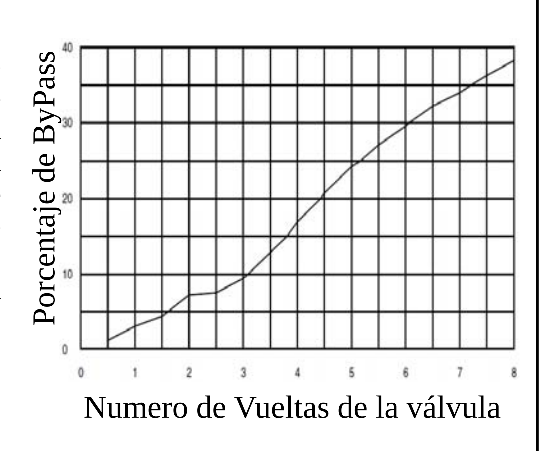
En esta tabla podemos observar que existe la relación del punto de ebullición del agua en referencia con la altura sobre el nivel del mar, el agua dentro del tanque del equipo no debe llegar al punto de ebullición, de tal manera que se anexa la temperatura recomendada para ajustar en el equipo también con relación a la altura sobre el nivel del mar. Ajuste la temperatura 6 a 8 grados por debajo del punto de ebullición.

Altura sobre el nivel del mar		Punto de Ebullicion	
Pies	Metros	oF	oC
-1000	-304.8	213.80	101.00
-500	-152.4	212.90	100.50
0	0	212.00	100.00
500	152.4	211.10	99.50
1000	304.8	210.20	99.00
1500	457.2	209.30	98.50
2000	609.6	208.40	98.00
2500	762	207.40	97.44
3000	914.4	206.50	96.94
3500	1066.8	205.60	96.44
4000	1219.2	204.70	95.94
4500	1371.6	203.80	95.44
5000	1524	202.90	94.94
5500	1676.4	201.90	94.39
6000	1828.8	201.00	93.89
6500	1981.2	200.10	93.39
7000	2133.6	199.20	92.89
7500	2286	198.30	92.39
8000	2438.4	197.40	91.89
8500	2590.8	196.50	91.39
9000	2743.2	195.50	90.83
9500	2895.6	194.60	90.33
10000	3048	193.70	89.83

Configuración Inicial.

Ajuste Manual de ByPass

Los equipos DUAL y SINGLE cuentan con una válvula de ajuste para el PUENTEO (ByPass), este ajuste esta preestablecido de fabrica en 20 % en relación del flujo de agua que sale por la regadera esto es que el 80% del agua toca la cama de café y el 20% restante sale por un lado del café sin tocarlo. La tabla muestra la relación entre cantidad de vueltas y el porcentaje de agua que suministrara la descarga del ByPass.

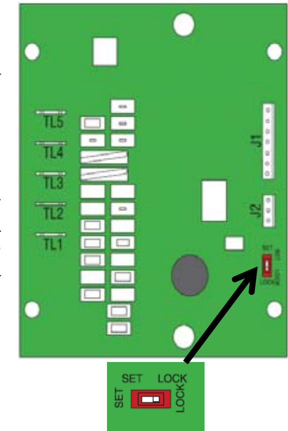


BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 13

Ajuste de Volumen de Agua

Temporizador digital (Programación)

- Colocar el interruptor de Bloqueo (SET/LOCK en la posición SET para ingresar al modo de programación
- Seleccione el nivel de tanda de elaboración que desea programar ½, 1 o 1 ½ Galones
- Para establecer un nuevo nivel de dosificación deberá presionar y mantener presionado el interruptor de inicio (START) escuchar que la válvula solenoide entra y sale 3 veces (TRES CLIK), justo después de la tercer CLIK, Suelte el interruptor y permita que el agua salga hasta llegar al nivel de programación seleccionado (½, 1 o 1 ½ Galones). Cando se alcanza el nivel deseado, apague el aparato. El nuevo nivel se guardará en la memoria.
- Después de que obtenga el volumen deseado de agua regrese el interruptor de bloqueo (SET/LOCK) a la posición de bloqueo LOCK



NOTA

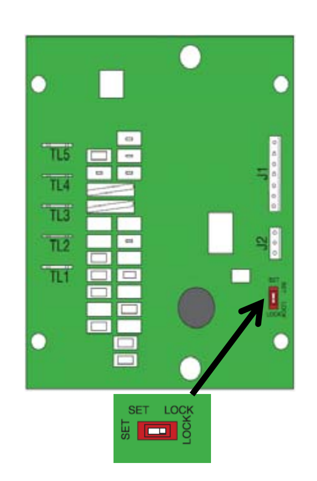
Es importante que considere que el Temporizador controla la dosificación del agua por tiempo de activación de las válvulas solenoides, si el flujo del agua se decremento por acumulación de sarro o por deterioro de las valvulas, el Temporizador no tiene control sobre esta variable por lo que se recomienda mantener limpio de sarro el equipo y no reprogramar el temporizador pues esto alteraría el sabor del café.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 14

Ajuste de Volumen de Agua

Temporizador digital (Programación)

- El tiempo se puede ajustar en incrementos de dos segundos (+/-) hasta un máximo de 20 segundos por evento
- Para **agregar** tiempo de dispensado, **DESPUES** de ver las tres pausas en el flujo del agua deberá pulsar el interruptor de inicio (START) tantas veces como segundos desee incrementar, hasta un máximo de 10 pulsos que equivalen a 20 segundos, por ultimo deje correr el agua hasta que se detenga solo el ciclo, mida el agua y reprograme de ser necesario.
- Para **DISMINUIR** tiempo de dispensado deberá pulsar el interruptor de inicio (START) tantas veces como segundos desee disminuir, hasta un máximo de 10 pulsos que equivalen a 20 segundos. Después del ultimo pulso mantenga presionado el interruptor de inicio START hasta ver las tres pausas de flujo de agua, por ultimo deje correr el agua hasta que se detenga solo el ciclo, mida el agua y reprograme de ser necesario.
- Después de que obtenga el volumen deseado de agua regrese el interruptor de bloqueo (SET/LOCK) a la posición de bloqueo LOCK





La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 15

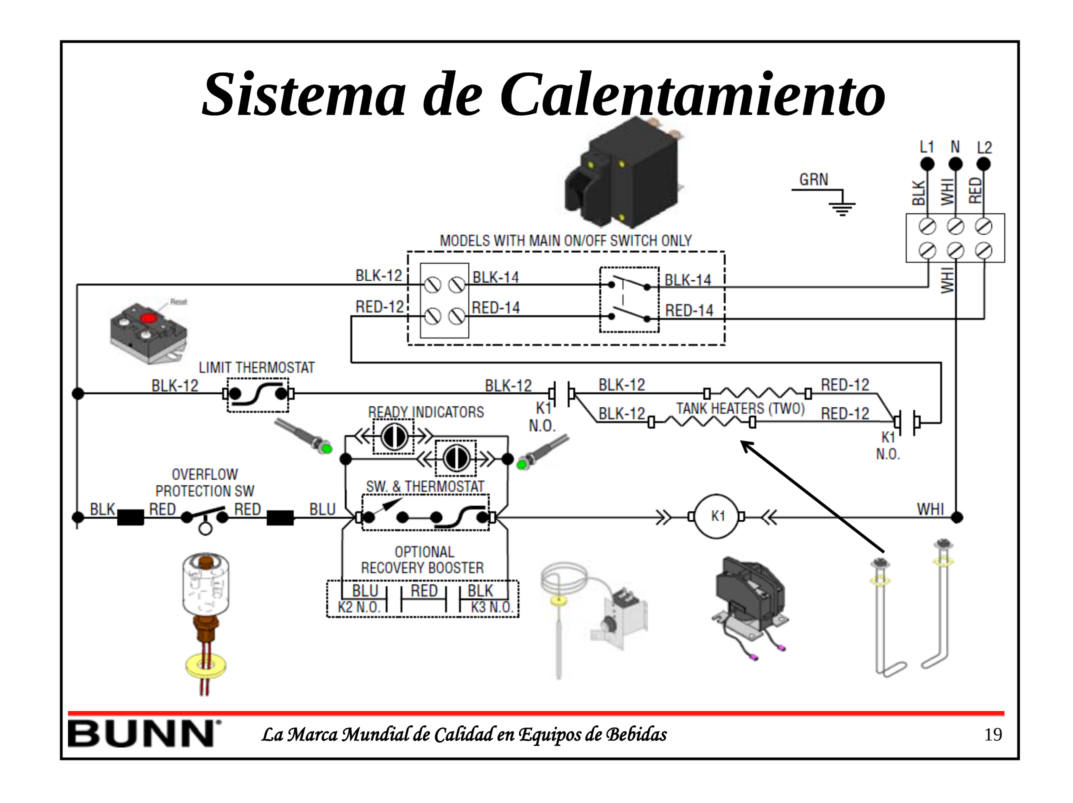
Los 3 sistemas

- Sistema de calentamiento
- Sistema de servido (preparación de café)
- Sistema de llenado



Sistema de Calentamiento

- Interruptor General
- Termostato de alto limite
- Lámpara de Neón
- Termostato mecánico
- Resistencia de calentamiento
- Contactores
- Flotador de seguridad de desborde

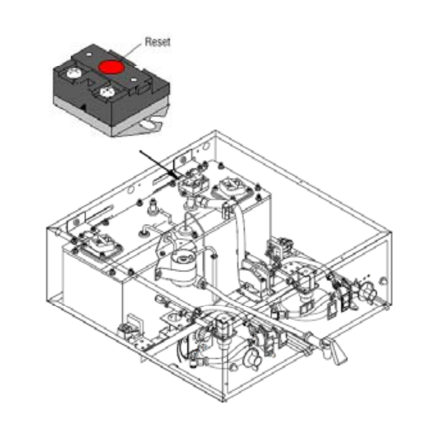


Sistema de Calentamiento

TERMOSTATO DE ALTO LIMITE

El Termostato de alto limite se encuentra ubicado dentro de la caja de control en la parte superior del tanque del lado izquierdo de la resistencia derecha, para hacer la prueba por favor ejecute los siguientes pasos.

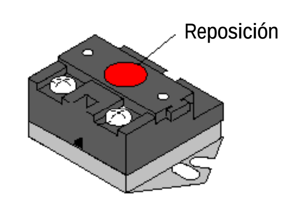
1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Desconecte los cables del Termostato.
4. Con un Óhmetro realice una prueba de continuidad entre ambas terminales del termostato activando y desactivando el mismo.
    1. Si hay continuidad el termostato esta funcionando correctamente
    2. Si no hay continuidad el termostato esta dañado y deberá reemplazarlo.



BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 20

Sistema de Calentamiento Dual

Termostato de Alto Limite



- Montado en la parte superior del tanque
- Calibrado a 110ºC (230 ºF)
- Abre La línea NEGRA de alimentación eléctrica a las resistencias



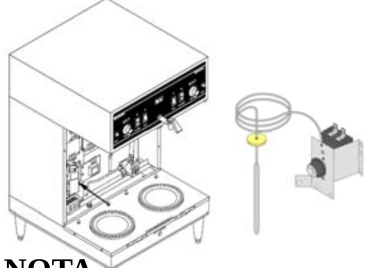
BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 21

Sistema de Calentamiento

TERMOSTATO

El Termostato de control se encuentra ubicado dentro de la caja de control inferior en la parte izquierda arriba del bloque de terminales de alimentación eléctrica para hacer una prueba por favor ejecute los siguientes pasos.

1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control inferior del equipo.
3. Desconecte los cables del Termostato.
4. Con un Óhmetro realice una prueba de continuidad entre ambas terminales del termostato activando y desactivando el mismo.
   1. Si hay continuidad el termostato esta funcionando correctamente
   2. Si no hay continuidad el termostato esta dañado y deberá reemplazarlo.



NOTA

La acumulación de Sarro en el bulbo capilar del termostato producen alteraciones en el desempeño del componente, límpielo periódicamente. Siempre que reemplace un termostato es muy importante probar que el sistema de calentamiento esta entrando y saliendo de acuerdo a la temperatura

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 22

Sistema de Calentamiento

Termostato mecánico

- Termostato del tipo bulbo capilar (expansión/hidráulico). El líquido presiona sobre el diafragma para abrir los contactos
- Controla la alimentación eléctrica del termostato limitador y del calentador del tanque
- El interruptor controlado por temperatura abre a los 200°F (93ºC) @ posición en sentido horario a tope. Apagado @ posición antihoraria a tope

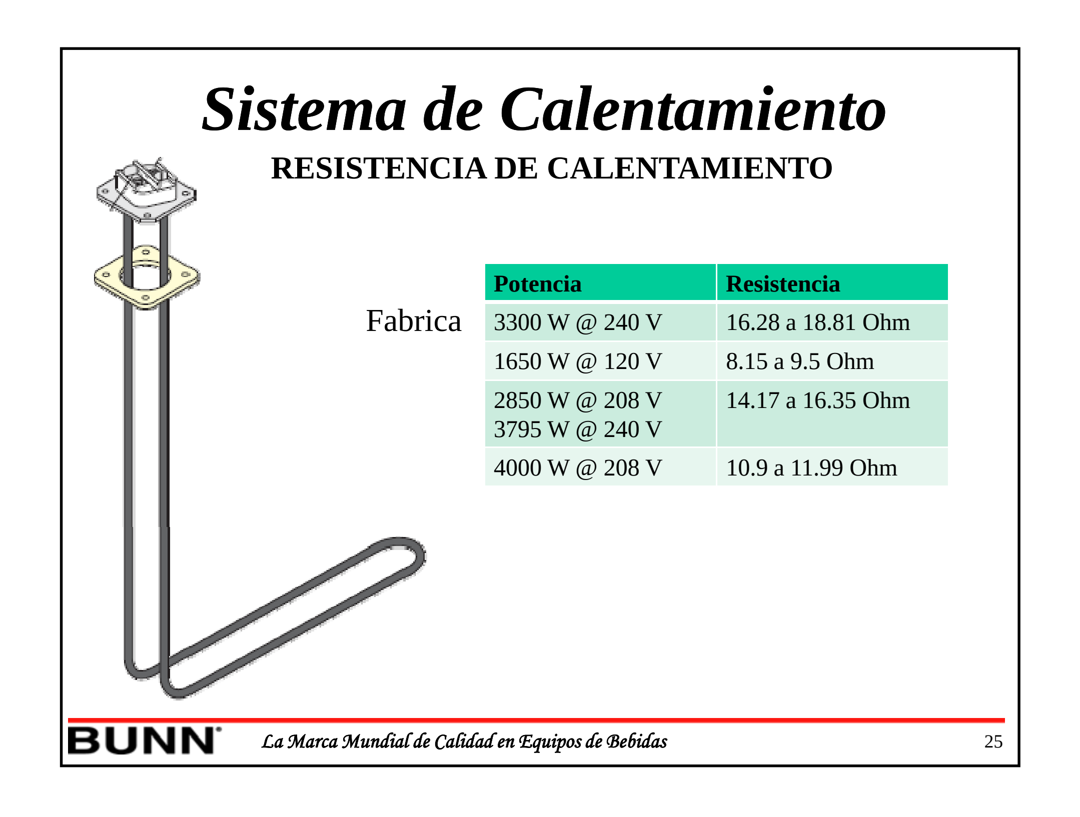
93ºC (200°F)

INTERR. Y TERMOSTATO

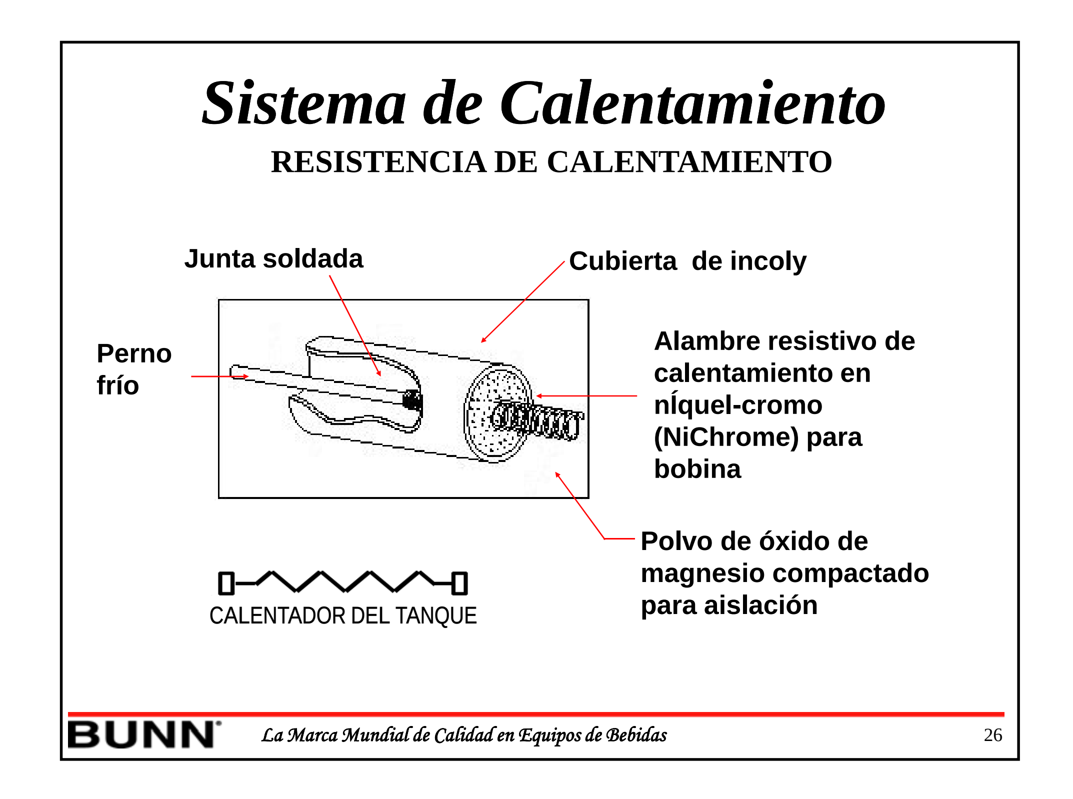
Línea roja profundidad del sensor

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 23



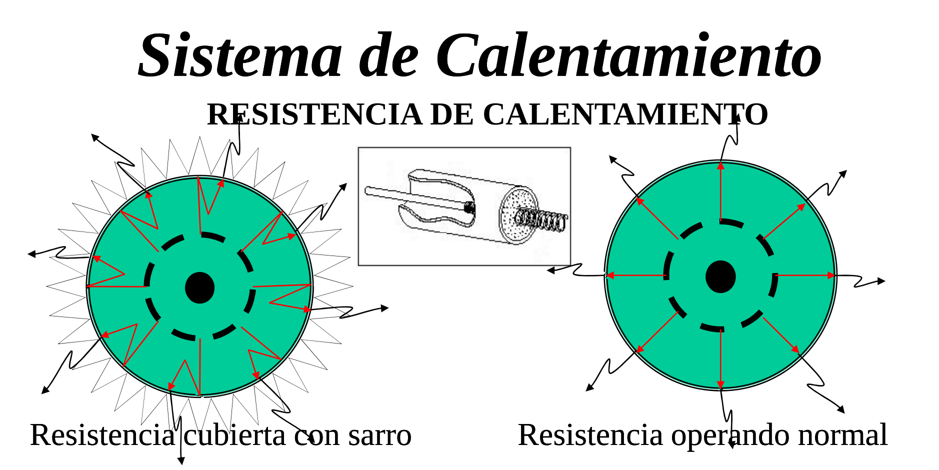


Potencia	Resistencia
3300 W @ 240 V	16.28 a 18.81 Ohm
1650 W @ 120 V	8.15 a 9.5 Ohm
2850 W @ 208 V 3795 W @ 240 V	14.17 a 16.35 Ohm
4000 W @ 208 V	10.9 a 11.99 Ohm



Sistema de Calentamiento

RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO



Una resistencia cubierta de sarro, baja su eficiencia ya que debe calentar además de la capa disipadora de cerámica interna, la capa formada por el sarro, siendo esta ultima una obstrucción para el flujo de calor hacia el exterior de la resistencia, provocando con esto que la cerámica interior se sobrecaliente asi como el alambre resistivo interno lo cual genera que la resistencia se reviente o se hinché al grado de dañarse completamente.

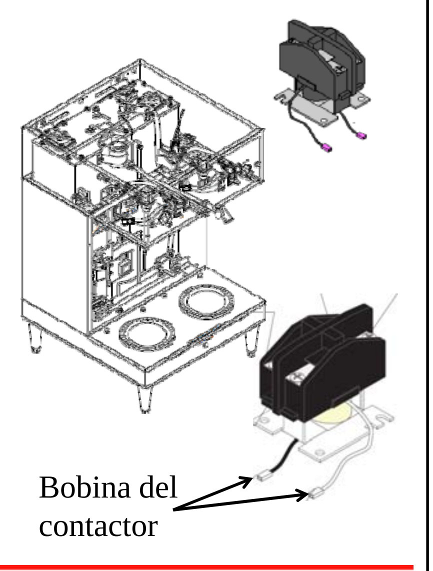
BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 27

Sistema de Calentamiento

CONTACTOR

El Contactor de calentamiento se encuentra ubicado dentro de la caja de control del lado derecho, para hacer la prueba por favor ejecute los siguientes pasos.

1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Desconecte los cables de la bobina del contactor.
4. Con un Óhmetro realice una prueba de continuidad entre ambas terminales del Contactor .
   1. Si hay continuidad el termostato esta funcionando correctamente
   2. Si no hay continuidad el termostato esta dañado y deberá reemplazarlo.



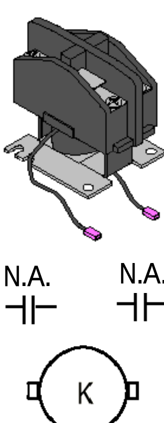
Bobina del contactor

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 28

Sistema de Calentamiento

CONTACTOR

- La bobina se energiza con 120 VCA. Los contactos son para 208/240 VCA y una capacidad para 30 Amperios
- La bobina del contactor es controlada por el termostato de control. Éste completa el circuito de calentamiento, permitiendo que se energicen los calentadores del tanque
- Bobina de120 VCA para máquinas de 120/240 VCA
- El contactor abre y cierra el circuito tanto de L1 y L2 al(los) calentador(es) de tanque.



NOTA

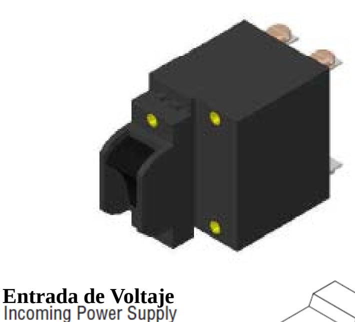
El sistema mecánico del Contactor puede quedarse trabado por oxidación o por deterioro por uso, es importante que revise periódicamente y lubrique los resortes des ser necesario

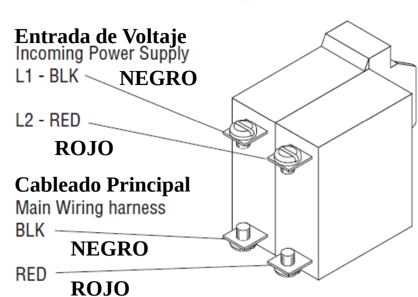
BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 29

Sistema de Calentamiento

Termostato mecánico

- Interruptor de Doble Polo Simple Tiro
- 120/250 Voltios CA @ 50 Amp
- Terminales 10-32
- Energiza todo el sistema eléctrico del equipo



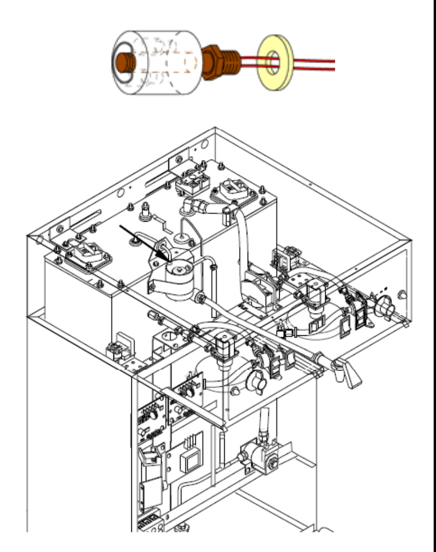


BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 30

Sistema de Calentamiento

FLOTADOR DE SEGURIDAD

El Flotador de seguridad de desborde se encuentra ubicado dentro de la caja de control en la taza de desborde al frente del tanque, para hacer la prueba por favor ejecute los siguientes pasos.



1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Desconecte los cables del flotador
4. Con un Óhmetro realice una prueba de continuidad entre ambas terminales del flotador .
   1. Si hay continuidad el flotador esta funcionando correctamente
   2. Si no hay continuidad el flotador esta dañado y deberá reemplazarlo.

BUNN® *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 31

Sistema de Calentamiento

FLOTADOR DE SEGURIDAD

- El interruptor se energiza con 120 VCA. La línea de alimentación al termostato y a la bobina del contactor.
- Interruptor Normalmente abierto de 20 Watts
- Los magnetos deberán estar hacia arriba
- Si se daña el flotador o se desborda el agua, el equipo no calienta.

RED RED

NOTA

El componente puede dañarse cuando el equipo se encuentra calentando (Plena carga) y hay una falla de energía intermitente.

BUNN® *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 32

Sistema de Calentamiento

LAMPARA DE NEON

La lámpara de NEON se encuentra ubicada en el panel de control del equipo, cada una de las estaciones cuenta con una lámpara aun y cuando se activan al mismo tiempo, para hacer la prueba por favor ejecute los siguientes pasos.

1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Desconecte los cables de las lámparas y coloque las puntas del voltímetro en lugar de la lámpara
4. Coloque el termostato en la posición de apagado
5. Conecte el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
    1. Si hay 120 V CA en las terminales y las lámpara no se prendían, las lámparas están dañadas y deberá reemplazarlas.
    2. Si no hay 120 V CA en las terminales revise el circuito del termostato o del flotador de seguridad.

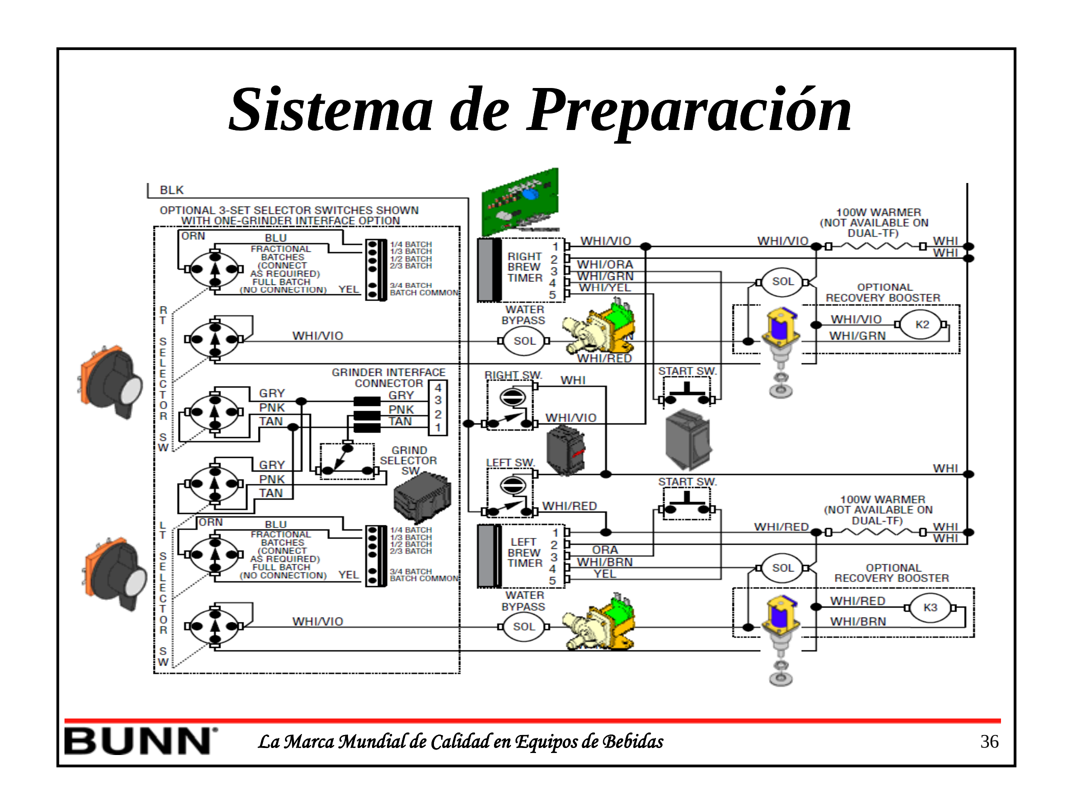


La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 33



Sistema de Preparación

- Interruptor ON/OFF
- Interruptor de Elaboración (START)
- Interruptor de selección de molino
- Interruptores Rotatorios
- Temporizador
- Válvulas de elaboración Rociador
- Válvulas de elaboración ByPass

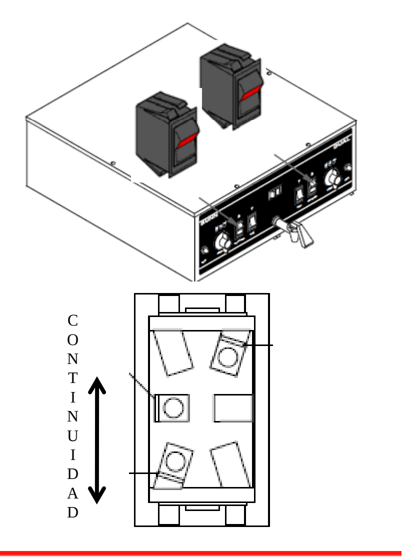


Sistema de Preparación

INTERRUPTOR ON/OFF

El Interruptor ON/OFF se encuentra ubicado dentro de la caja de control en la parte frontal del control uno para cada estación o solamente uno para los equipos sencillos, para hacer la prueba por favor ejecute los siguientes pasos.

1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Desconecte los cables del interruptor.
4. Con un Óhmetro realice una prueba de continuidad entre las terminales del interruptor activando y desactivando el mismo.
    1. Si hay continuidad el interruptor esta funcionando correctamente
    2. Si no hay continuidad el interruptor esta dañado y deberá reemplazarlo.



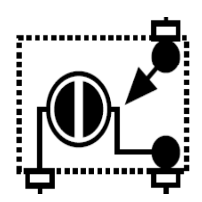


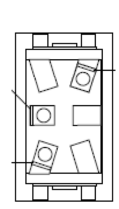
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 37

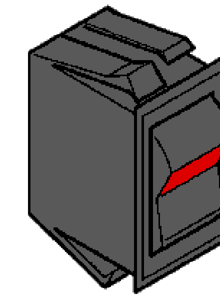
Sistema de Preparación

INTERRUPTOR ON/OFF

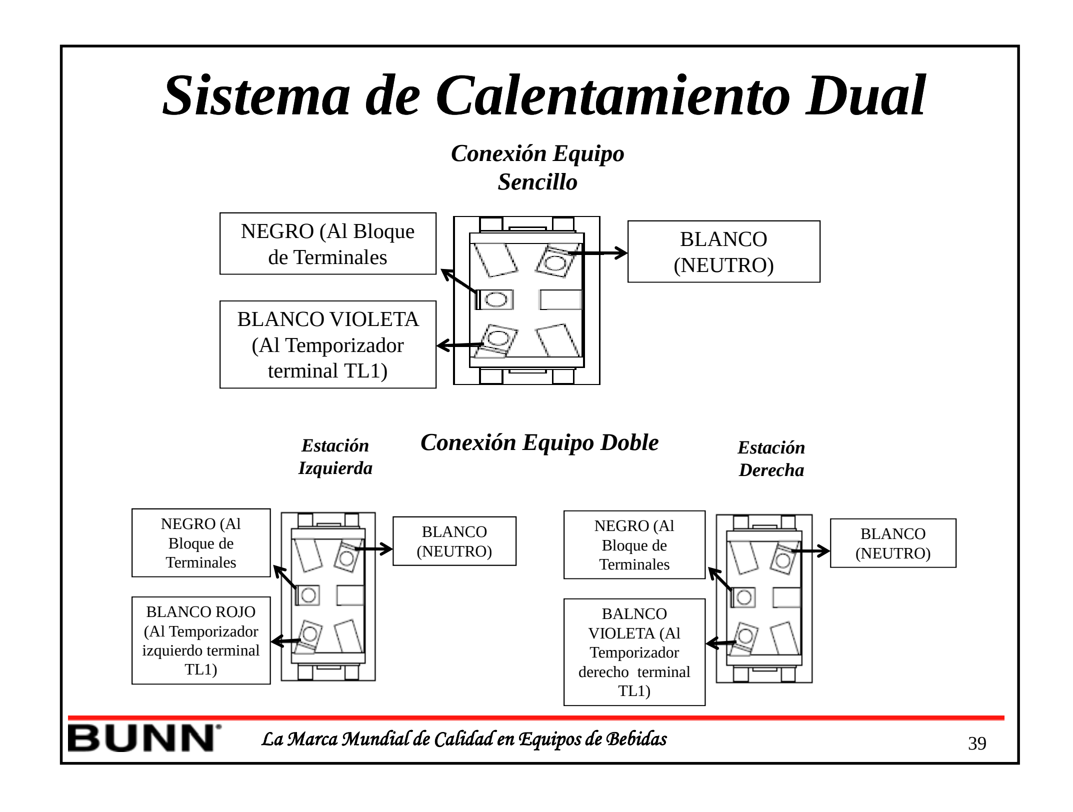
- Interruptor con Lámpara de Neón Indicadora
- Un POLO un TIRO
- 120/240 V CA @ 10 Amp
- Montaje de Exterior a Interior
- Energiza con L1 al Temporizador y a la resistencia de la parrilla

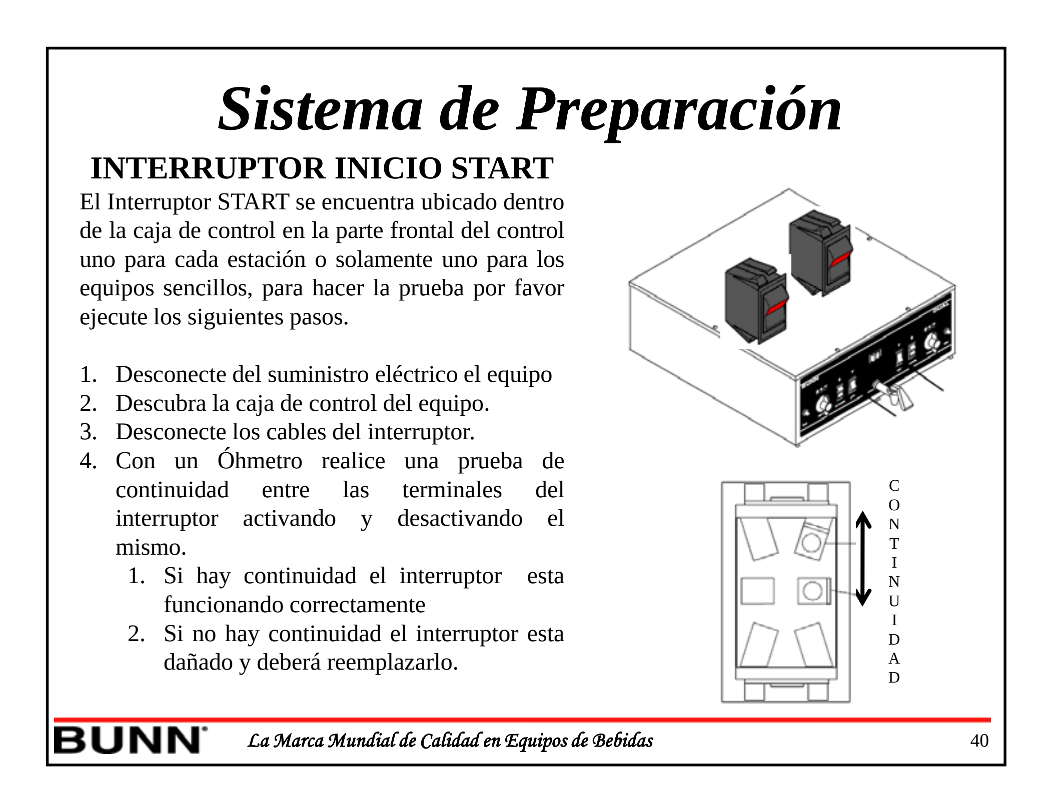


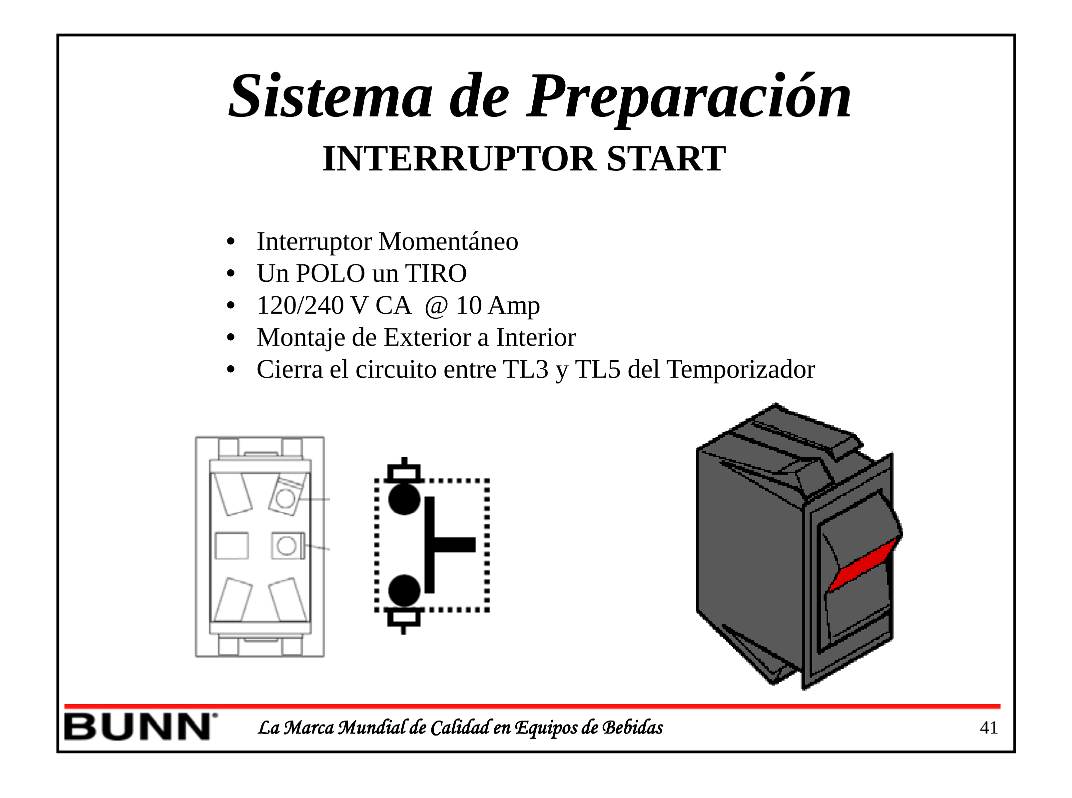


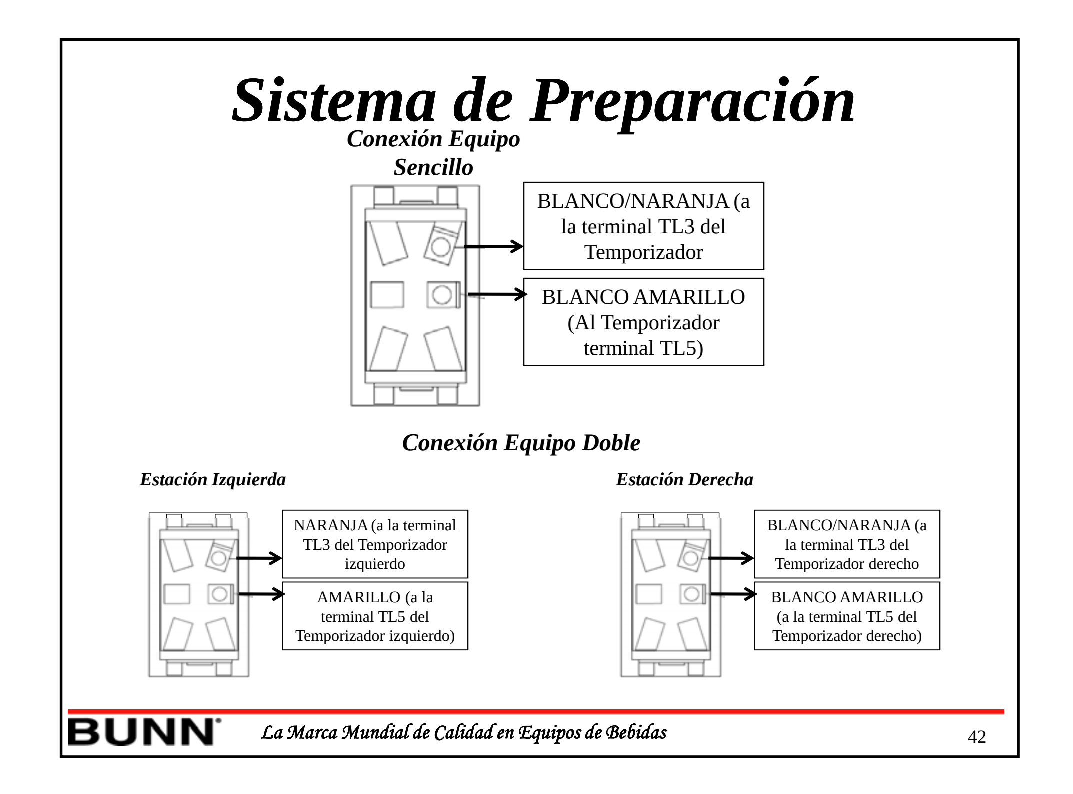


BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 38


Sistema de Calentamiento Dual
Conexión Equipo Sencillo
NEGRO (Al Bloque de Terminales
BLANCO (NEUTRO)
BLANCO VIOLETA (Al Temporizador terminal TL1)
Estación Izquierda
Conexión Equipo Doble
Estación Derecha
NEGRO (Al Bloque de Terminales
BLANCO (NEUTRO)
BLANCO ROJO (Al Temporizador izquierdo terminal TL1)
NEGRO (Al Bloque de Terminales
BLANCO (NEUTRO)
BALNCO VIOLETA (Al Temporizador derecho terminal TL1)
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
39


Sistema de Preparación
INTERRUPTOR INICIO START
El Interruptor START se encuentra ubicado dentro de la caja de control en la parte frontal del control uno para cada estación o solamente uno para los equipos sencillos, para hacer la prueba por favor ejecute los siguientes pasos.
1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Desconecte los cables del interruptor.
4. Con un Óhmetro realice una prueba de continuidad entre las terminales del interruptor activando y desactivando el mismo.
1. Si hay continuidad el interruptor esta funcionando correctamente
2. Si no hay continuidad el interruptor esta dañado y deberá reemplazarlo.
CONTINUIDAD
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
40


Sistema de Preparación
INTERRUPTOR START
• Interruptor Momentáneo
• Un POLO un TIRO
• 120/240 V CA @ 10 Amp
• Montaje de Exterior a Interior
• Cierra el circuito entre TL3 y TL5 del Temporizador
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
41

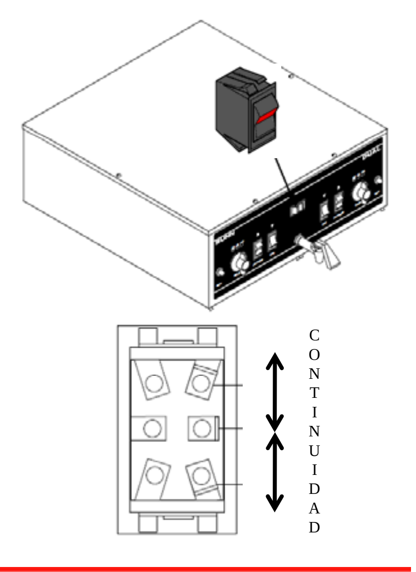

Sistema de Preparación
Conexión Equipo Sencillo
BLANCO/NARANJA (a la terminal TL3 del Temporizador
BLANCO AMARILLO (Al Temporizador terminal TL5)
Conexión Equipo Doble
Estación Izquierda
NARANJA (a la terminal TL3 del Temporizador izquierdo
AMARILLO (a la terminal TL5 del Temporizador izquierdo)
Estación Derecha
BLANCO/NARANJA (a la terminal TL3 del Temporizador derecho
BLANCO AMARILLO (a la terminal TL5 del Temporizador derecho)
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
42

Sistema de Preparación

INTERRUPTOR SELECTOR DE MOLINO

El Interruptor SELECTOR DE MOLINO se encuentra ubicado dentro de la caja de control en la parte frontal del control al centro, para hacer la prueba por favor ejecute los siguientes pasos.

1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Desconecte los cables del interruptor.
4. Con un Óhmetro realice una prueba de continuidad entre las terminales del interruptor activando y desactivando el mismo.
    1. Si hay continuidad el interruptor esta funcionando correctamente
    2. Si no hay continuidad el interruptor esta dañado y deberá reemplazarlo.

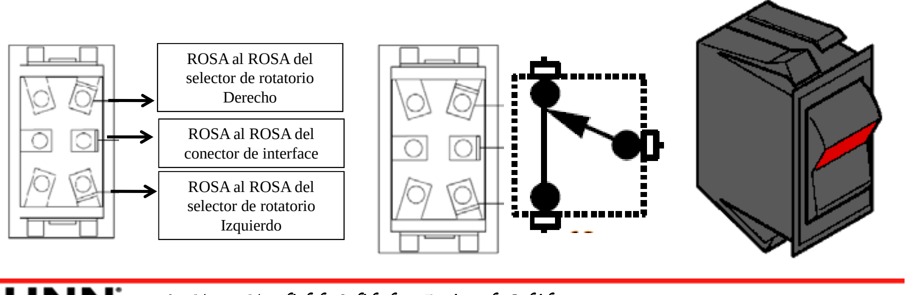


BUNN® *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 43

Sistema de Preparación

INTERRUPTOR SELECTOR DE MOLINO

- Interruptor de dos pasos
- Un POLO DOS TIROS
- 120/240 V CA @ 10 Amp
- Montaje de Exterior a Interior
- Permite seleccionar entre moler café regular y descafeinado desde la cafetera.



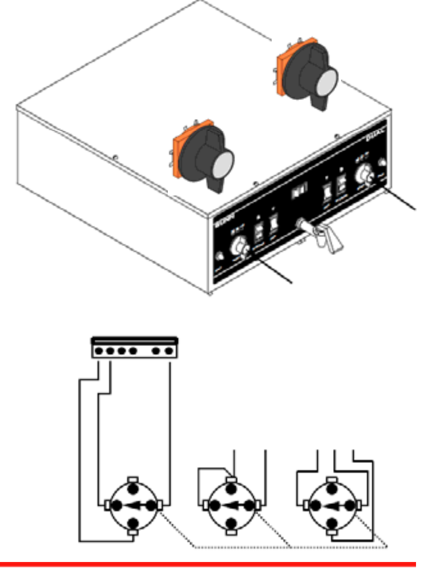
BUNN® *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 44

Sistema de Preparación

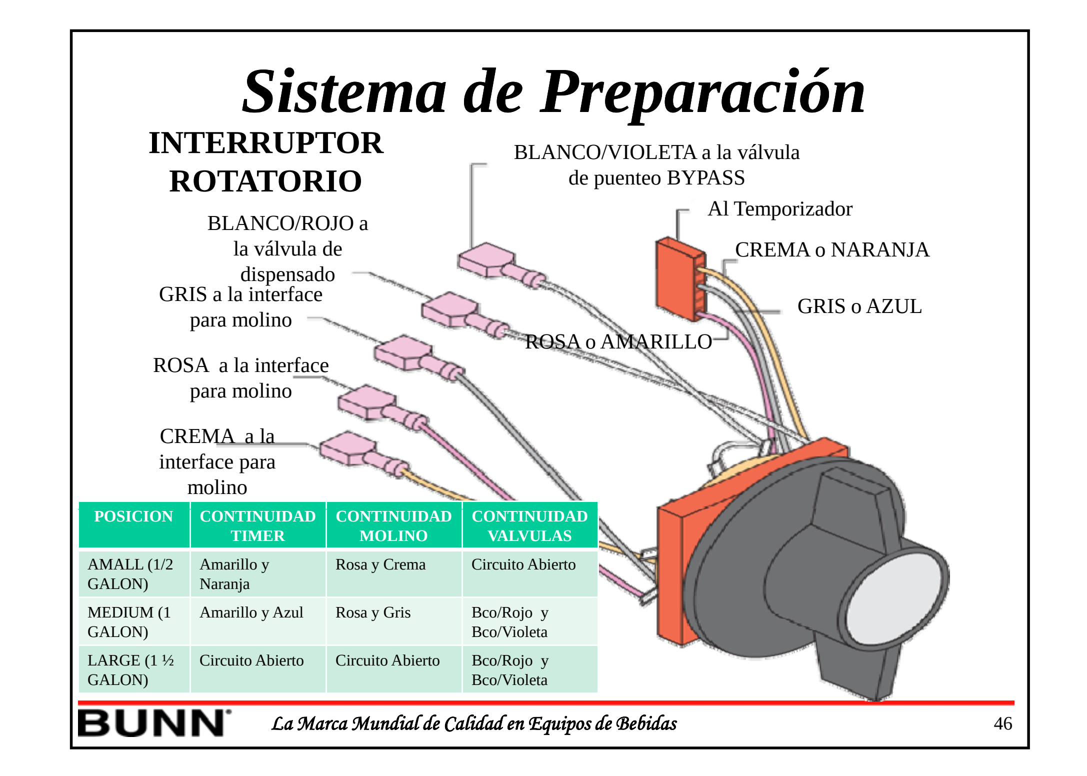
INTERRUPTOR ROTATORIOS

El Interruptor ROTATORIOS se encuentra ubicado dentro de la caja de control en la parte frontal del control uno para cada estación o solamente uno para los equipos sencillos, para hacer la prueba por favor ejecute los siguientes pasos.

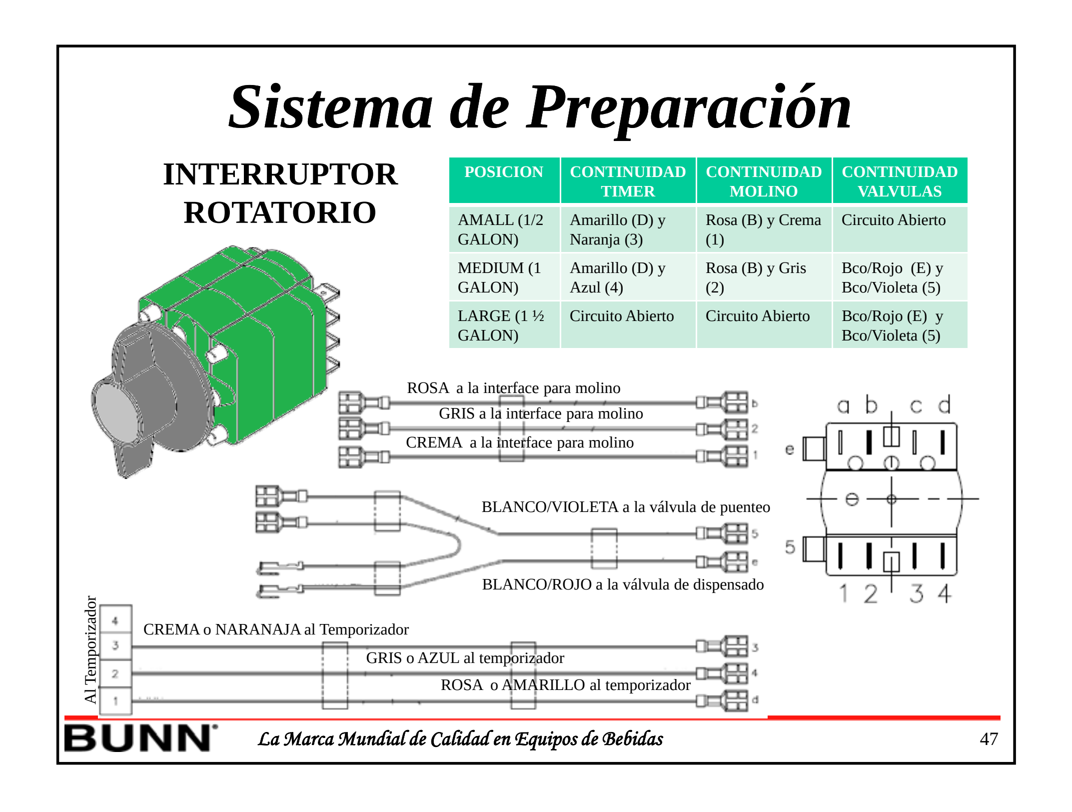
1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Desconecte los cables del interruptor.
4. Con un Óhmetro realice una prueba de continuidad entre las terminales del interruptor activando y desactivando el mismo.
   1. Si hay continuidad el interruptor esta funcionando correctamente
   2. Si no hay continuidad el interruptor esta dañado y deberá reemplazarlo.



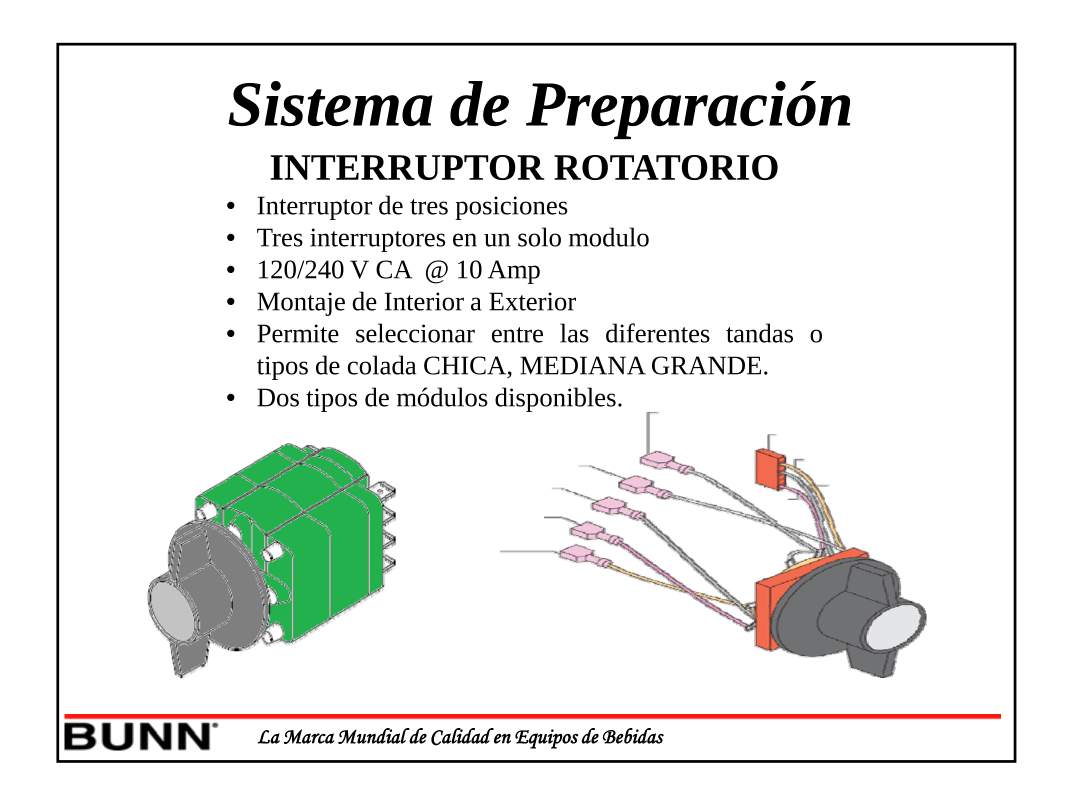
BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 45



POSICION	CONTINUIDAD TIMER	CONTINUIDAD MOLINO	CONTINUIDAD VALVULAS
AMALL (1/2 GALON)	Amarillo y Naranja	Rosa y Crema	Circuito Abierto
MEDIUM (1 GALON)	Amarillo y Azul	Rosa y Gris	Bco/Rojo y Bco/Violeta
LARGE (1 ½ GALON)	Circuito Abierto	Circuito Abierto	Bco/Rojo y Bco/Violeta



POSICION	CONTINUIDAD TIMER	CONTINUIDAD MOLINO	CONTINUIDAD VALVULAS
AMALL (1/2 GALON)	Amarillo (D) y Naranja (3)	Rosa (B) y Crema (1)	Circuito Abierto
MEDIUM (1 GALON)	Amarillo (D) y Azul (4)	Rosa (B) y Gris (2)	Bco/Rojo (E) y Bco/Violeta (5)
LARGE (1 ½ GALON)	Circuito Abierto	Circuito Abierto	Bco/Rojo (E) y Bco/Violeta (5)



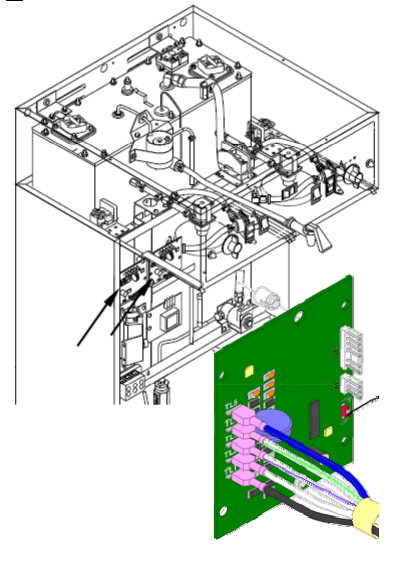
Sistema de Preparación

Temporizador digital

- El temporizador es un control electrónico básico de arranque y paro de las válvulas de dosificación de agua para la elaboración del café, este temporizador es una parte común para la mayoría de los equipos electromecánicos BUNN y en el caso del DUAL o SINGLE se le programan 3 Tiempos para ciclo de elaboración, se encuentra ubicado dentro de la caja de control inferior la parte frontal del mismo.

- Voltaje de trabajo de 120 Voltios CA.

- Interruptor de bloqueo de programación para evitar que por error se reprogramen tiempos de elaboración.



BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 49

Sistema de Preparación

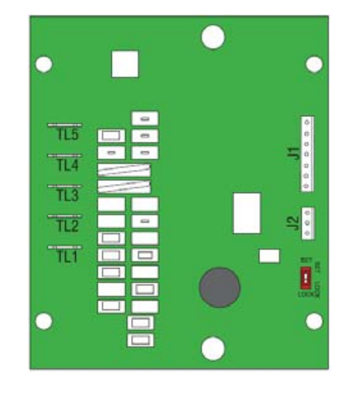
Temporizador digital

- Para realizar las pruebas del temporizador realice los siguientes pasos.

1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Conecte nuevamente el equipo a la toma eléctrica y encienda el equipo activando un ciclo de elaboración asegúrese de colocar un porta filtro y una urna para recibir al agua caliente del ciclo.
4. Con Voltímetro revise la siguiente secuencia de pruebas de voltaje de corriente alterna:

Entre las terminales TL1 & TL2 (120 V CA)
Entre las terminales TL3 & TL4 (120 V CA)
Entre las terminales TL2 & TL5 (120 V CA) solo cuando el interruptor START esta presionado.

5. Revise que los cables estén conectados en la posición correcta.



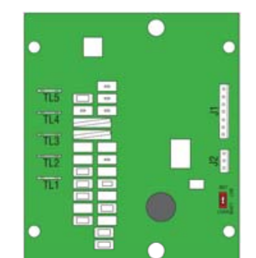
BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 50

Sistema de Preparación

Temporizador digital (conexión)

TEMPORIZADOR IZQUIERDO

AMARILLO	Terminal TL5 al Interruptor START
BLANCO/CAFE	Terminal TL4 al BLANCO de la Bomba
NARANJA	Terminal TL3 al NEGRO de la Bomba
BLANCO	Terminal TL2 al NEUTRO
BLANCO/ROJO	Terminal TL1 al interruptor ON/OFF
CONECTOR 3 PIN	Terminal J1 al interruptor de selección ROTATORIO



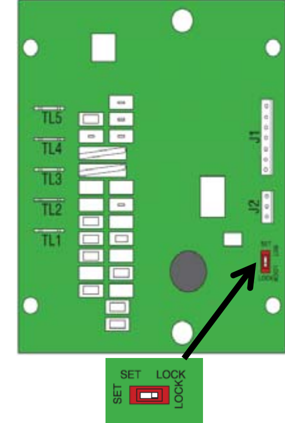
TEMPORIZADOR DERECHO

BLANCO/AMARILLO	Terminal TL5 al Interruptor START
BLANCO/GRIS	Terminal TL4 al BLANCO de la Bomba
BLANCO/NARANJA	Terminal TL3 al NEGRO de la Bomba
BLANCO	Terminal TL2 al NEUTRO
BLANCO/VIOLETA	Terminal TL1 al interruptor ON/OFF
CONECTOR 3 PIN	Terminal J1 al interruptor de selección ROTATORIO

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 51

Ajuste de Volumen de Agua

Temporizador digital (Programación)



- Colocar el interruptor de Bloqueo (SET/LOCK en la posición SET para ingresar al modo de programación
- Seleccione el nivel de tanda de elaboración que desea programar ½, 1 o 1 ½ Galones
- Para establecer un nuevo nivel de dosificación deberá presionar y mantener presionado el interruptor de inicio (START) escuchar que la válvula solenoide entra y sale 3 veces (TRES CLIK), justo después de la tercer CLIK, Suelte el interruptor y permita que el agua salga hasta llegar al nivel de programación seleccionado (½, 1 o 1 ½ Galones). Cando se alcanza el nivel deseado, apague el aparato. El nuevo nivel se guardará en la memoria.
- Después de que obtenga el volumen deseado de agua regrese el interruptor de bloqueo (SET/LOCK) a la posición de bloqueo LOCK

NOTA

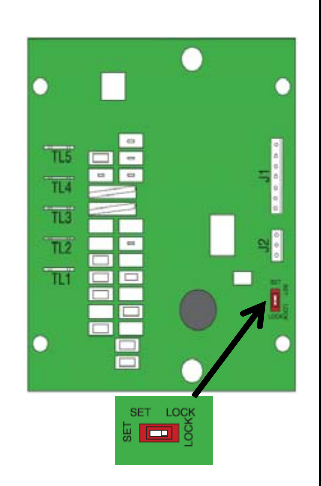
Es importante que considere que el Temporizador controla la dosificación del agua por tiempo de activación de las válvulas solenoides, si el flujo del agua se decremento por acumulación de sarro o por deterioro de las valvulas, el Temporizador no tiene control sobre esta variable por lo que se recomienda mantener limpio de sarro el equipo y no reprogramar el temporizador pues esto alteraría el sabor del café.

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 52

Ajuste de Volumen de Agua

Temporizador digital (Programación)

- El tiempo se puede ajustar en incrementos de dos segundos (+/-) hasta un máximo de 20 segundos por evento
- Para **agregar** tiempo de dispensado, **DESPUES** de ver las tres pausas en el flujo del agua deberá pulsar el interruptor de inicio (START) tantas veces como segundos desee incrementar, hasta un máximo de 10 pulsos que equivalen a 20 segundos, por ultimo deje correr el agua hasta que se detenga solo el ciclo, mida el agua y reprograme de ser necesario.
- Para **DISMINUIR** tiempo de dispensado deberá pulsar el interruptor de inicio (START) tantas veces como segundos desee disminuir, hasta un máximo de 10 pulsos que equivalen a 20 segundos. Después del ultimo pulso mantenga presionado el interruptor de inicio START hasta ver las tres pausas de flujo de agua, por ultimo deje correr el agua hasta que se detenga solo el ciclo, mida el agua y reprograme de ser necesario.
- Después de que obtenga el volumen deseado de agua regrese el interruptor de bloqueo (SET/LOCK) a la posición de bloqueo LOCK





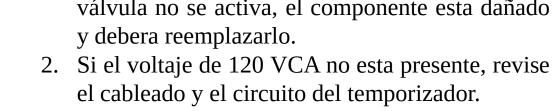
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 53

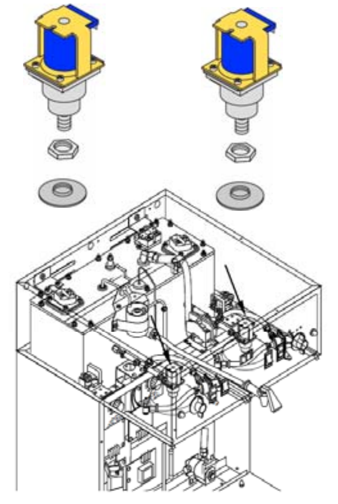
Sistema de Preparación

Válvula de Elaboración Rociador

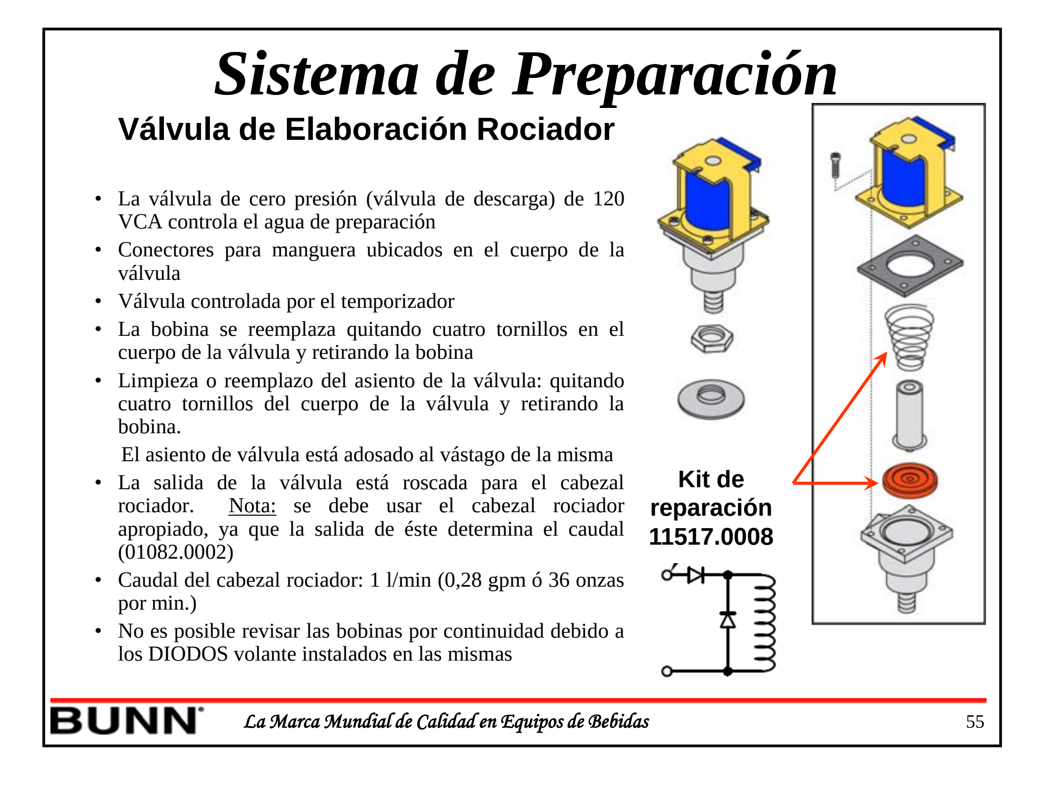
Las válvulas de dosificación del rociador se encuentran dentro de la caja de control superior, cada una de las estaciones de elaboración cuenta con una de ellas, para probar el componente por favor siga estos pasos

1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Energice el equipo y active un ciclo de elaboración para que el temporizador envié voltaje a la bobina de la válvula solenoide.
4. Revise el voltaje que llega a las terminales de las bobinas sin desconectarlas del cableado de alimentación.
    1. Si el voltaje de 120 VCA esta presente y la válvula no se activa, el componente esta dañado y debera reemplazarlo.
    2. Si el voltaje de 120 VCA no esta presente, revise el cableado y el circuito del temporizador.





BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 54

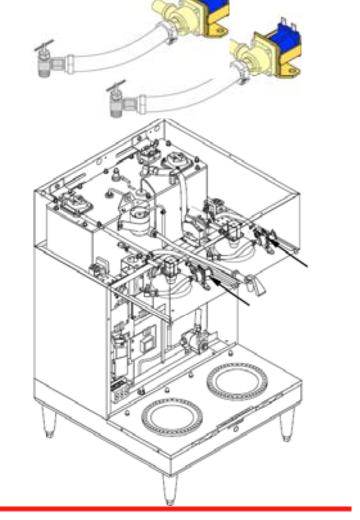


Sistema de Preparación

Válvula de Elaboración Puenteo

Las válvulas de dosificación del puenteo o BYPASS se encuentran dentro de la caja de control superior, cada una de las estaciones de elaboración cuenta con una de ellas, para probar el componente por favor siga estos pasos

1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Energice el equipo y active un ciclo de elaboración para que el temporizador envié voltaje a la bobina de la válvula solenoide.
4. Revise el voltaje que llega a las terminales de las bobinas sin desconectarlas del cableado de alimentación.
    1. Si el voltaje de 120 VCA esta presente y la válvula no se activa, el componente esta dañado y deberá reemplazarlo.
    2. Si el voltaje de 120 VCA no esta presente, revise el cableado y el circuito del temporizador.



BUNN — *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* — 56

Sistema de Preparación

Válvula de Elaboración Puenteo

Kit de reparación 11517.0008

- La válvula de cero presión (válvula de descarga) de 120 VCA controla el agua de preparación
- Conectores para manguera ubicados en el cuerpo de la válvula
- Válvula controlada por el temporizador y el interruptor ROTATORIO
- La bobina se reemplaza quitando cuatro tornillos en el cuerpo de la válvula y retirando la bobina
- Limpieza o reemplazo del asiento de la válvula: quitando cuatro tornillos del cuerpo de la válvula y retirando la bobina.
  El asiento de válvula está adosado al vástago de la misma
- La salida de la válvula está roscada para el cabezal rociador.
- Válvula de Silleta o aguja ajustada de fabrica al 20%
- No es posible revisar las bobinas por continuidad debido a los DIODOS volante instalados en las mismas

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 57



Válvula de Elaboración Puenteo y Rociador

Al reemplazar las válvulas, asegúrese de que ambas estén conectadas de igual forma. Si tienen terminales numerados, entonces el terminal número uno de la válvula del cabezal rociador debe conectarse al terminal número uno de la válvula de derivación y el terminal número dos al terminal número dos.

Diodos incorporados

LINEA

NEUTRO

Posibles síntomas de cableado incorrecto:

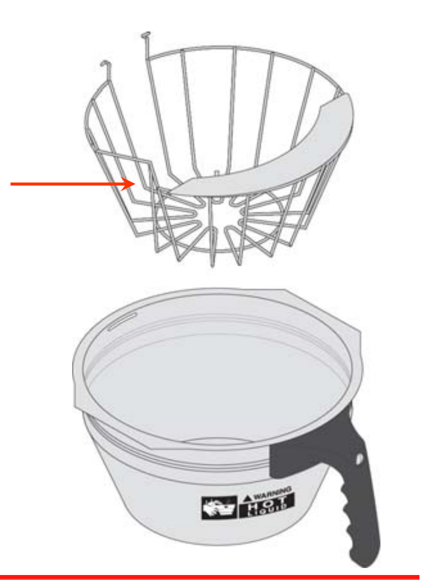
- Falla de los "tres clics" cuando se intenta ingresar en el modo programación mientras retiene el interruptor BREW
- Una vez activado, el temporizador no desconecta las válvulas
- Pérdida de la memoria del programa de volumen de preparación

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 58

Sistema de Preparación

Sistema de derivación

- El sistema de derivación está presente en la Doble y en la Simple. Está embutido en el canasto de alambre del embudo de preparación. Está diseñado para mantener el filtro alejado de la salida de la derivación
- Los usos más comunes de la derivación serían las mezclas de café gourmet, el agua blanda o posiblemente café molido muy fino

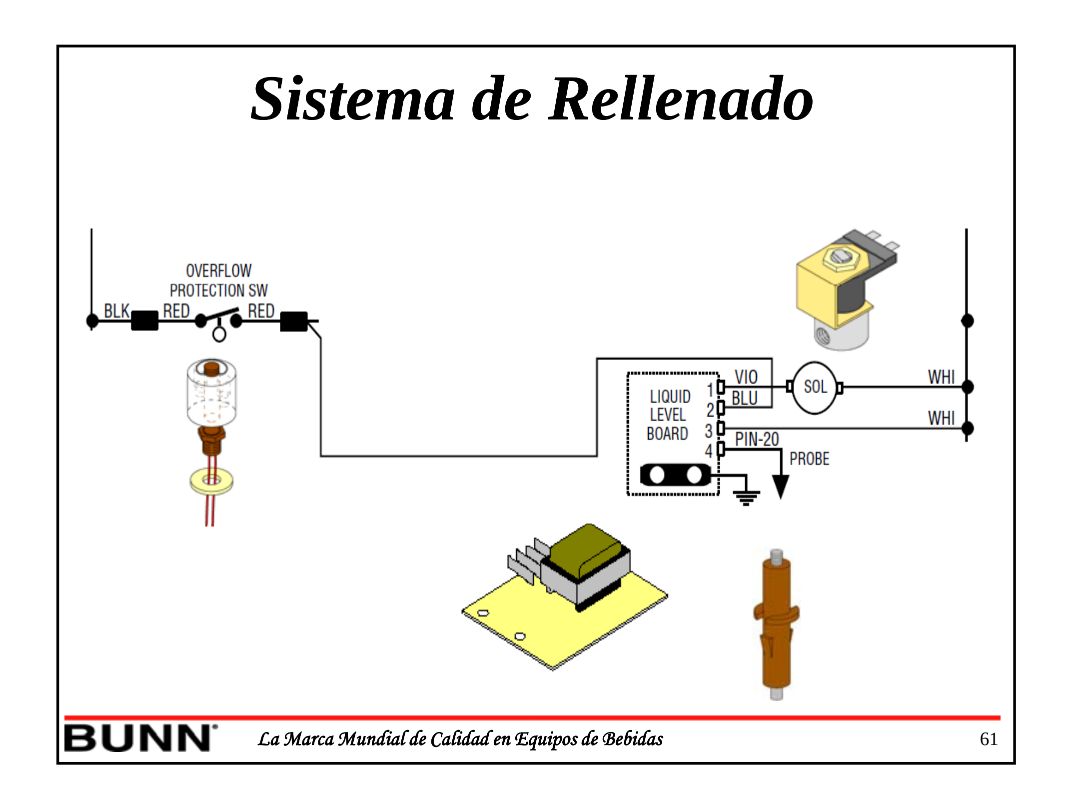


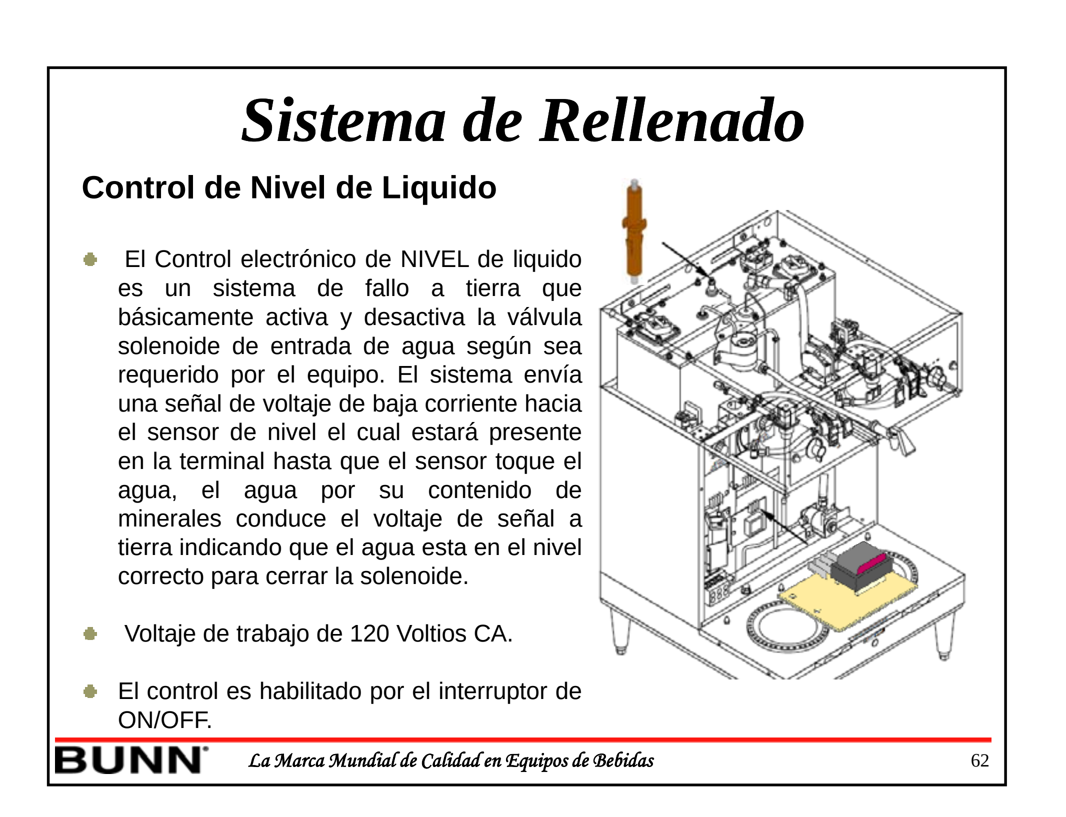
BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 59

Sistema de Rellenado

- ➢Control de nivel de liquido
- ➢Válvulas de rellenado
- ➢Sensor de nivel de liquido

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 60


Sistema de Rellenado
OVERFLOW
PROTECTION SW
BLK
RED
RED
LIQUID
LEVEL
BOARD
1
2
3
4
VIO
BLU
SOL
WHI
WHI
PIN-20
PROBE
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
61


Sistema de Rellenado
Control de Nivel de Liquido
El Control electrónico de NIVEL de liquido es un sistema de fallo a tierra que básicamente activa y desactiva la válvula solenoide de entrada de agua según sea requerido por el equipo. El sistema envía una señal de voltaje de baja corriente hacia el sensor de nivel el cual estará presente en la terminal hasta que el sensor toque el agua, el agua por su contenido de minerales conduce el voltaje de señal a tierra indicando que el agua esta en el nivel correcto para cerrar la solenoide.
Voltaje de trabajo de 120 Voltios CA.
El control es habilitado por el interruptor de ON/OFF.
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
62

Sistema de Rellenado

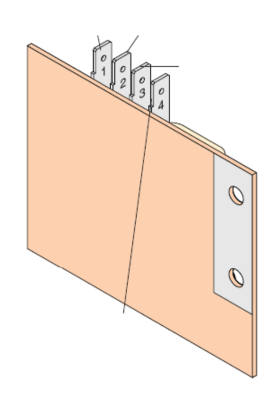
Control de Nivel de liquido

- Para realizar las pruebas del temporizador realice los siguientes pasos.

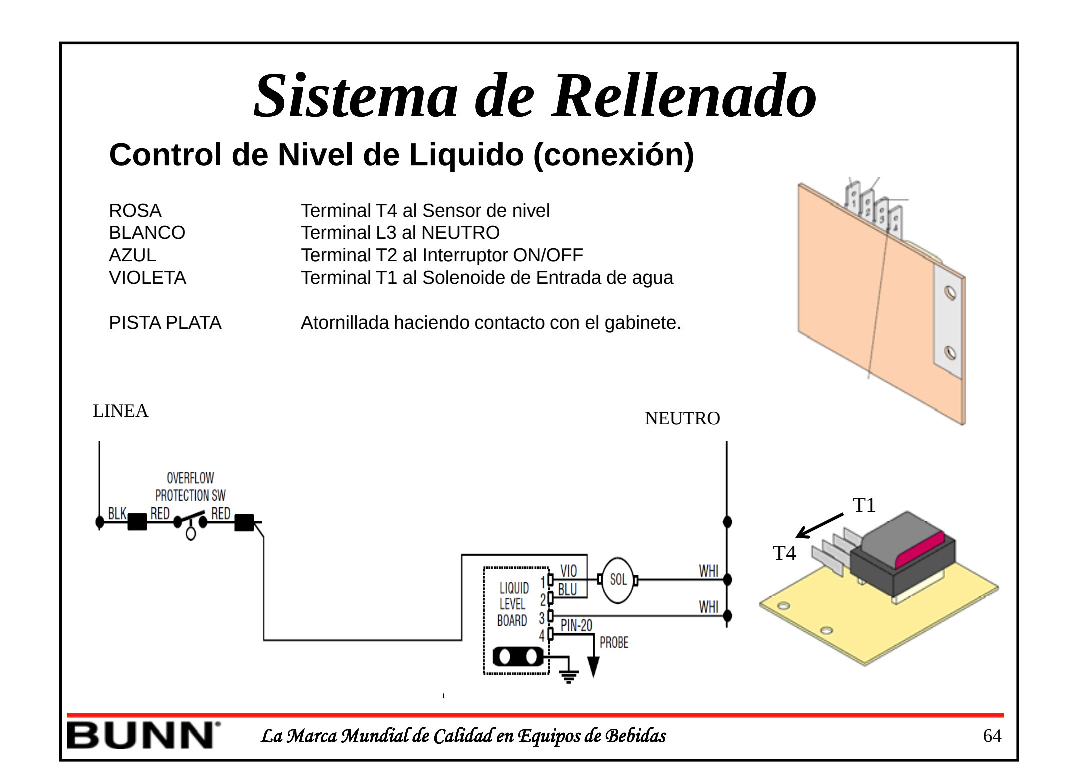
1. Desconecte del suministro eléctrico el equipo
2. Descubra la caja de control del equipo.
3. Conecte nuevamente el equipo a la toma eléctrica y encienda el equipo extraiga suficiente agua para activar el sistema de rellenado (2 Galones)
4. Con Voltímetro revise la siguiente secuencia de pruebas de voltaje de corriente alterna:

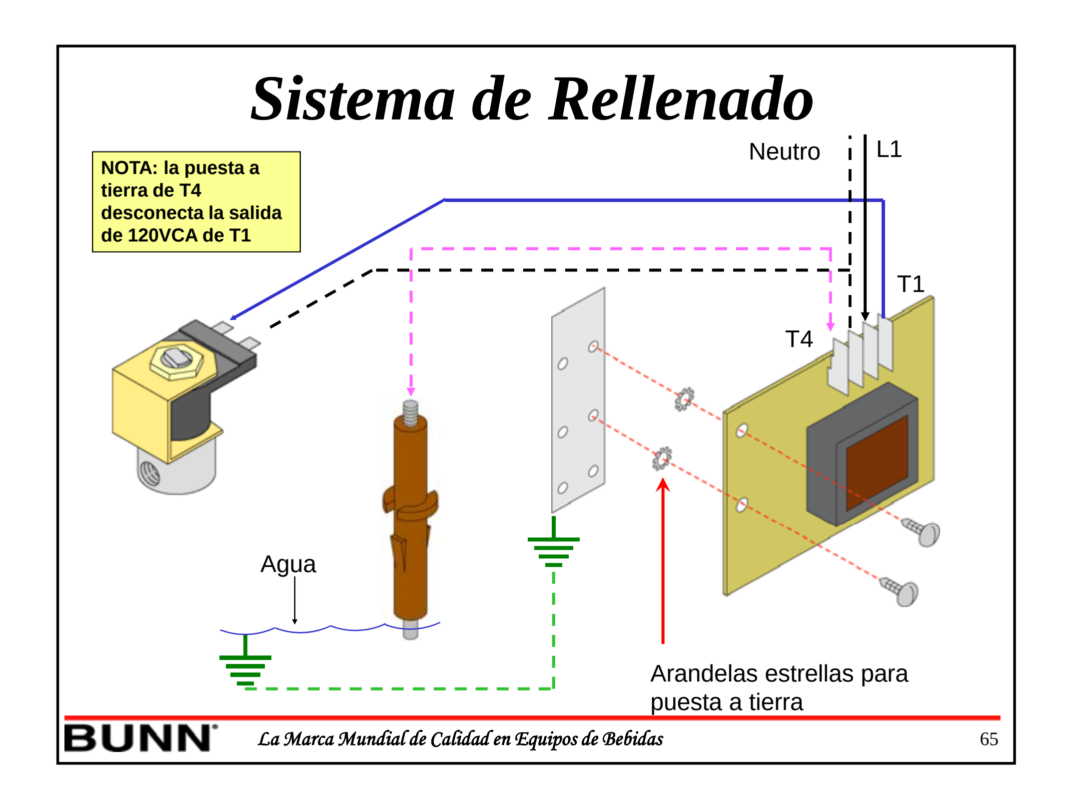
Entre las terminales T2 & T3 (120 V CA)
Entre las terminales T1 &T3 (120 V CA)
Entre las terminales T4 & TIERRA (13 V CA) solo cuando el agua no ha tocado el sensor

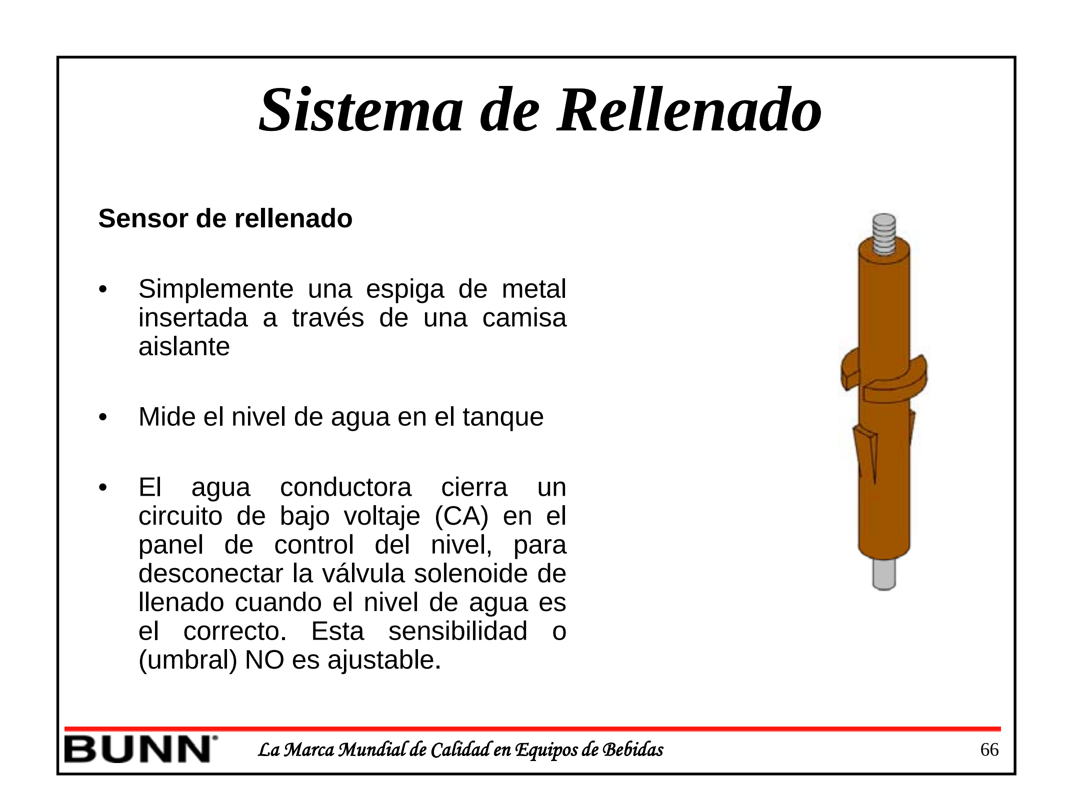
5. Revise que los cables estén conectados en la posición correcta.

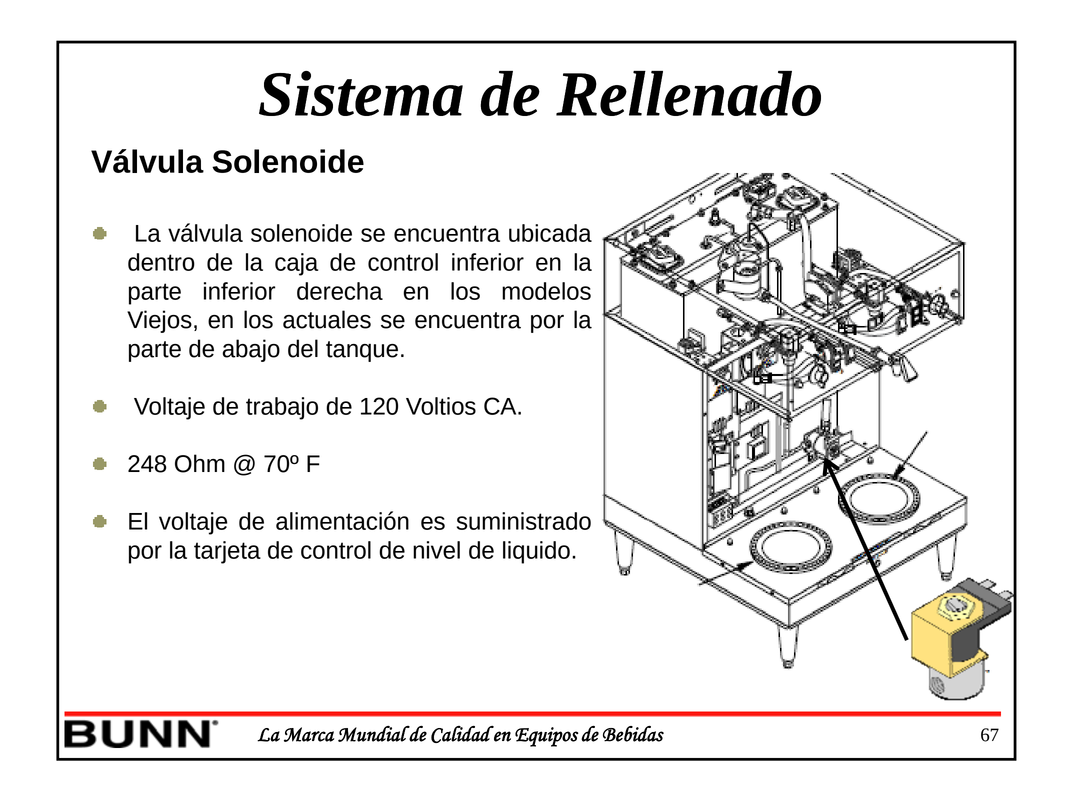


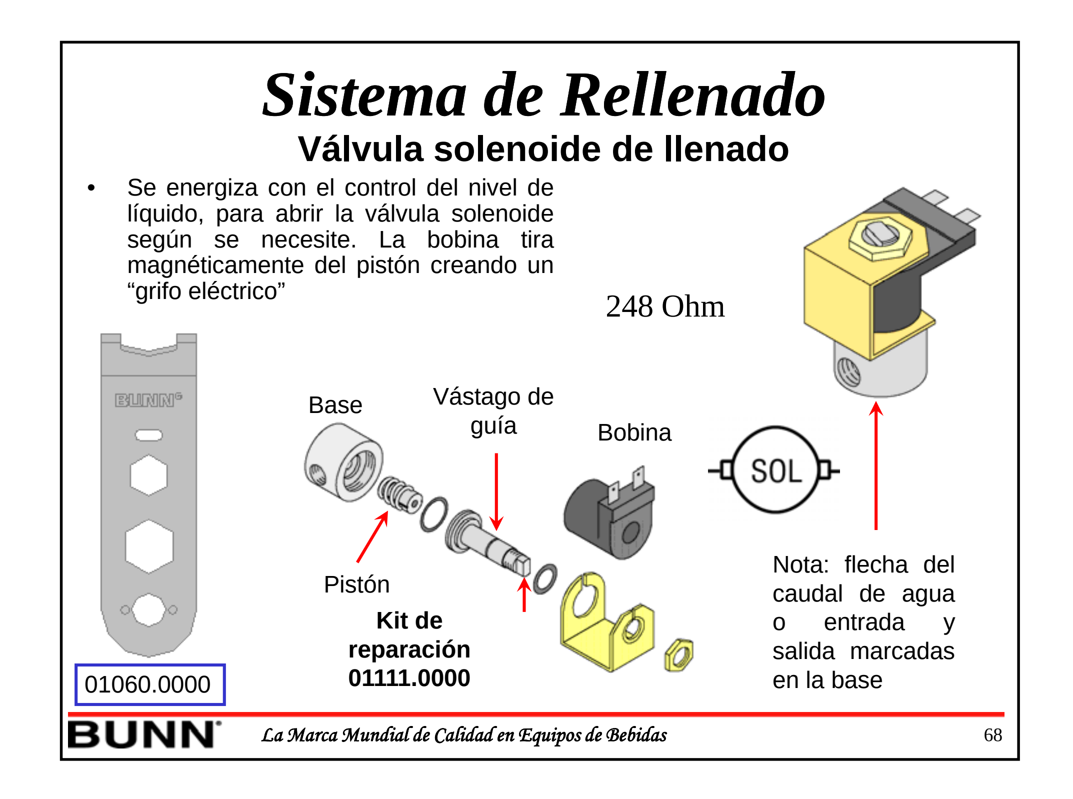
BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 63




Sistema de Rellenado
NOTA: la puesta a tierra de T4 desconecta la salida de 120VCA de T1
Neutro
L1
T1
T4
Agua
Arandelas estrellas para puesta a tierra
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
65

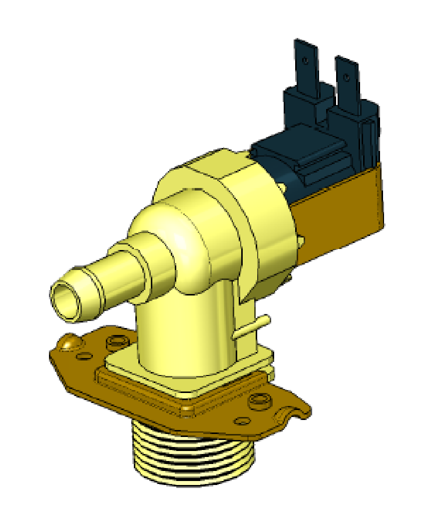

Sistema de Rellenado
Sensor de rellenado
• Simplemente una espiga de metal insertada a través de una camisa aislante
• Mide el nivel de agua en el tanque
• El agua conductora cierra un circuito de bajo voltaje (CA) en el panel de control del nivel, para desconectar la válvula solenoide de llenado cuando el nivel de agua es el correcto. Esta sensibilidad o (umbral) NO es ajustable.
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
66


Sistema de Rellenado
Válvula Solenoide
La válvula solenoide se encuentra ubicada dentro de la caja de control inferior en la parte inferior derecha en los modelos Viejos, en los actuales se encuentra por la parte de abajo del tanque.
Voltaje de trabajo de 120 Voltios CA.
248 Ohm @ 70º F
El voltaje de alimentación es suministrado por la tarjeta de control de nivel de liquido.
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
67


Sistema de Rellenado
Válvula solenoide de llenado
Se energiza con el control del nivel de líquido, para abrir la válvula solenoide según se necesite. La bobina tira magnéticamente del pistón creando un "grifo eléctrico"
248 Ohm
Base
Vástago de guía
Bobina
SOL
Pistón
Kit de reparación 01111.0000
01060.0000
Nota: flecha del caudal de agua o entrada y salida marcadas en la base
BUNN
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
68

Sistema de Rellenado

- Solenoide de rellenado montada en la parte trasera del equipos
- Rango de 120 Vac
- MGHT – Hembra tipo jardín (Requerimientos internacionales)
- Adaptador 37297.0000 codo de .438 MFLR X 0.75 FTHRD



BUNN® *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 69

Recomendaciones de Mantenimiento

1. Descalcificación de tanque y componentes 2 veces al año, si es zona de playa descalcificar o limpiar tanque 4 veces al año para evitar corrosión por cloruros.
2. Cambio de empaque de mirillas 2 veces al año
3. Cambio del juego de partes de mantenimiento para válvulas solenoides 1 vez al año (11517.0008) (01111.0000)
4. Limpieza de Urnas para remoción de grasa de café 4 veces al año
5. Verificación del sistema eléctrico y calibración del equipo 2 veces al año.

BUNN® *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 70

Por su atención Muchas gracias.

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 71

BUNN®

ITEM#

PROJECT

DATE

Dual® Brewer with Portable Server



Model Dual
with two 1.5GPR's
Dimensions: 29.3" H x 18" W x 19.3" D
(74.4cm H x 45.7cm W x 49cm D)

Features

Dual Coffee Brewer

- Brews 16.3 to 18.9 gallons (61.7 to 71.5 litres) of perfect coffee per hour.
- Brews ½, 1, or 1½ gallon (1.9, 3.8 and 5.7 litre) batches.
- Adjustable bypass ensures perfect coffee regardless of batch size.
- Hot water faucet does not affect brew level.
- Electronic timer ensures fast set up and accurate brew levels.
- Electronic grinder interface instructs grinder on exact amount of coffee for selected brew batch size.
- 1.5GPR portable server (included) has a patented Safety-Fresh® brew-through lid with vapor seal and spill protection.
- SplashGard® funnel deflects hot liquids away from the hand.
- International electrical configurations available.

For current specification sheets and other information, go to *www.bunn.com*.

Related Products

Easy Clear® EQHP-25L
Product No. : 39000.0002

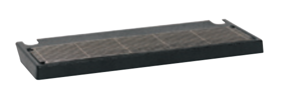
Easy Clear® EQHP-25
Product No. : 39000.0005



Single/Dual Filter Pack
Product No. : 20138.0000
Packed per case: 500



Dual Drip Tray Kit
Product No.: 20213.0101



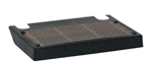
1.5GPR
Product No. : 20950.0004



RWS1
Product No. : 12203.0010



RWS1 Drip Tray
Product No. : 20213.0103



Model	Agency Listing
Dual	UL LISTED, NSF

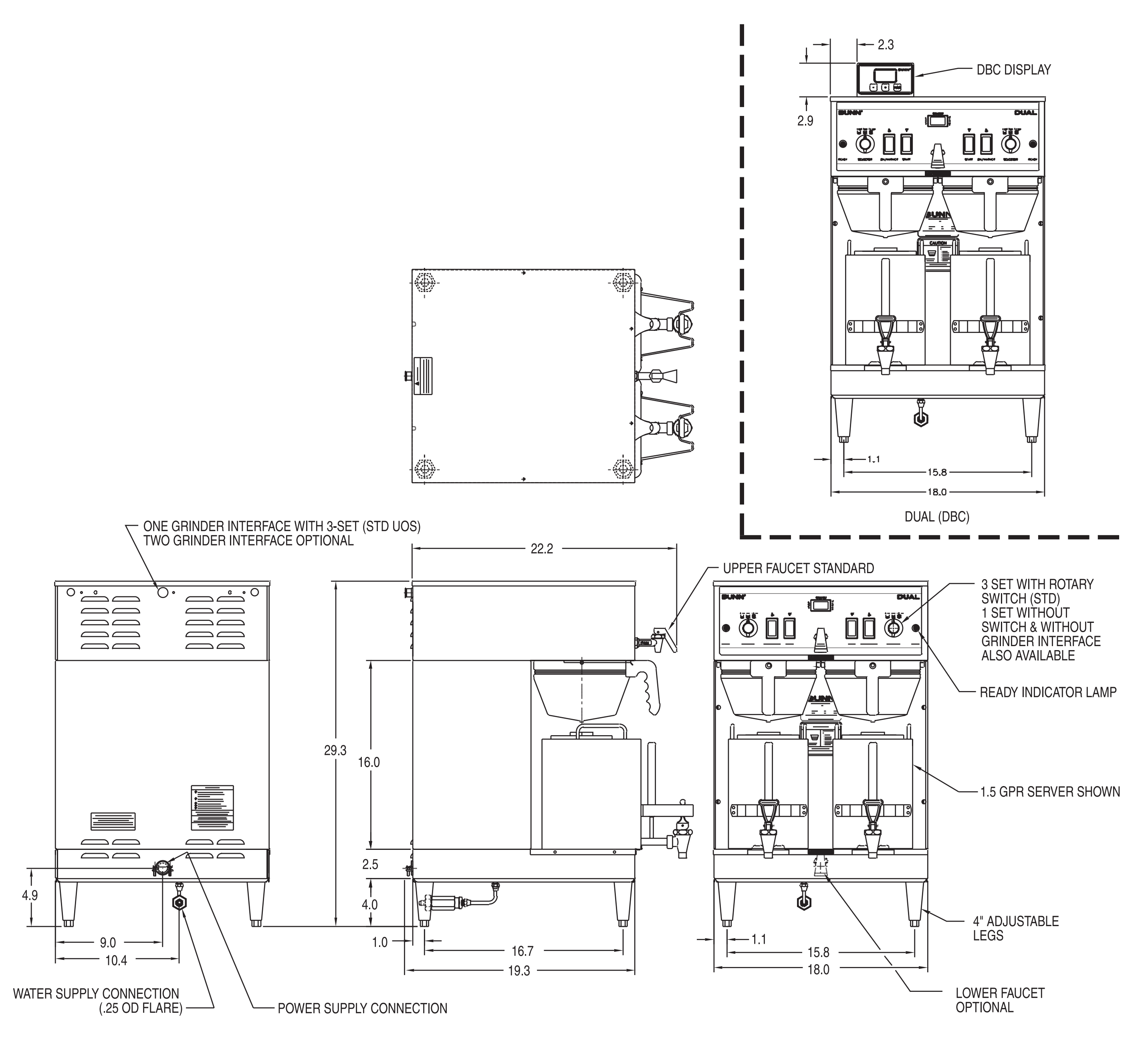
Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Thermostat	Brewing Capacity	Cu. Ft.	Shipping Weight	Cord Attached
Dual†*	20900.0008	120/208	28.8	2 @ 2850	5990	Mechanical	16.3 gal./hr.	11.8	92 lbs.	No
Dual**	20900.0010	120/208	28.6	2 @ 2850	5990	Mechanical	16.3 gal./hr.	11.8	94 lbs.	No
Dual**	20900.0011	120/240	29	2 @ 3300	6890	Mechanical	18.9 gal./hr.	11.8	95 lbs.	No

All include Safety-Fresh® server with additional orange faucet handle and decal for decaf service.
*† Plastic funnel. *One setting. ** Three settings.*
***Brewing capacity:** based upon incoming water temp of 60ºF (140ºF rise).*
Models listed as 120/208V or 120/240V must be connected to 208V or 240V electrical service respectively. Please refer to the installation manual.

Electrical: 120/208V or 120/240V models require 3-wires plus ground service rated 120/208V or 120/240V, single phase, 60 Hz.

Plumbing: 20-90 psi (138-621 kPa). Supplied with ¼" male flare fittings. Tank capacity: 8.4 gallons (*31.8 L*)



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

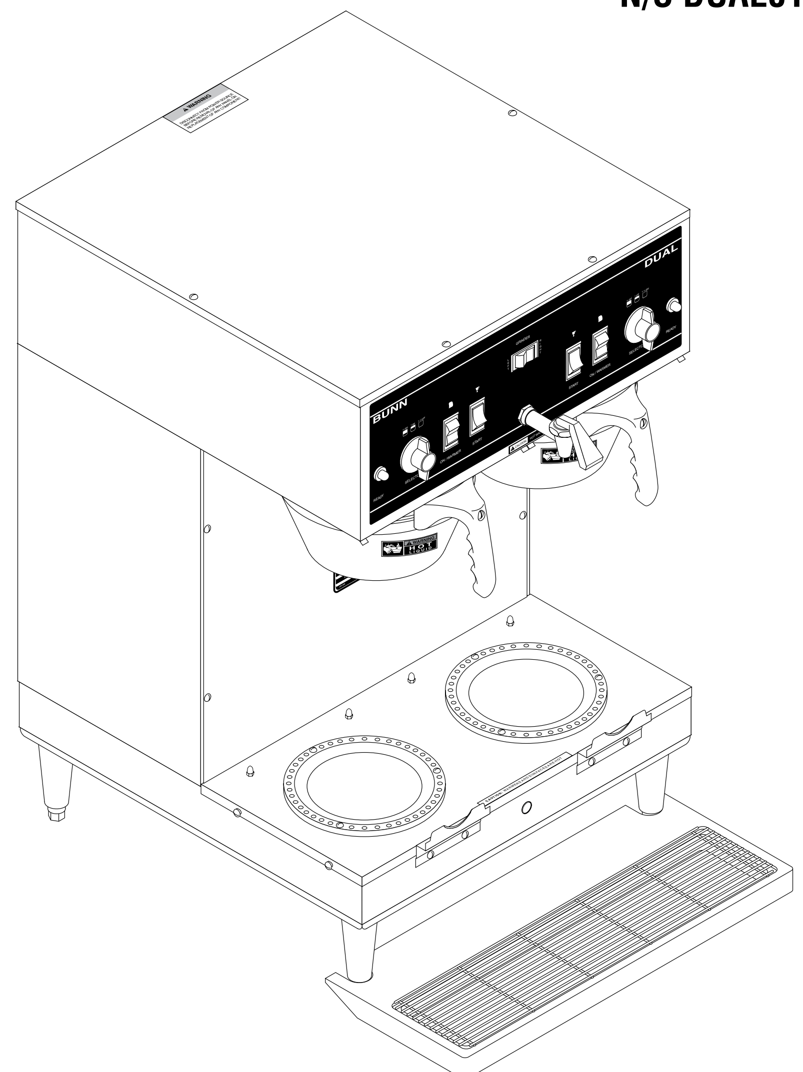
All dimensions shown in inches.

BUNN®

Antes de energizar este producto favor de leer todas las instrucciones de uso y conexion.



N/S DUAL010000 y siguientes



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

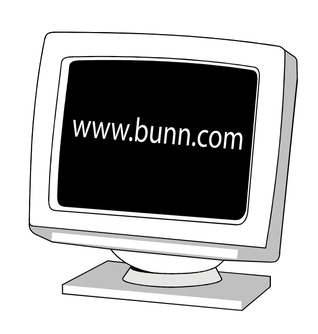
BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:
1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1año en mano de obra.
2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:

a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.
LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.
Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.
EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.
En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

AVISOS A LOS USUARIOS

El aviso en esta cafetera debe conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



00658.0000

ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

- ESTÁ CUARTEADA
- RAYADA
- EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
- SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS

ELCONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES

WARNING

- **Fill water tank before turning - on - thermostat or connecting appliance to power source.**
- **Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.**
- **Electrically ground the chassis.**
- **Follow national/local electrical codes.**
- **Do not use near combustibles.**

FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT

THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE

00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION

00831.0000

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



00824.0002

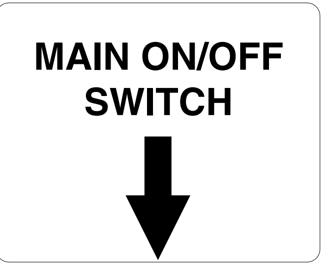
WARNING

**To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover.
No user-serviceable parts inside.
Authorized service personnel only.
Disconnect power before servicing.**

37881.0000

¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.
Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.
Sólo personal de mantenimiento autorizado.
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

39803.0000

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

00656.0001

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.



ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

20201.5600

CAUTION WARMERS AND SURFACES ARE HOT

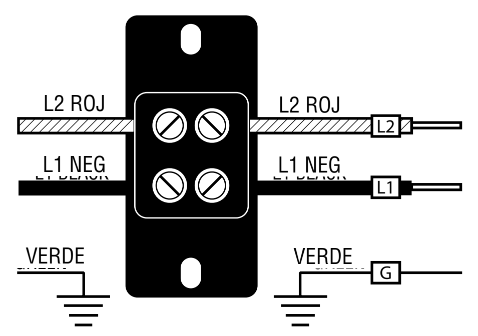
PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES

12364.0000

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

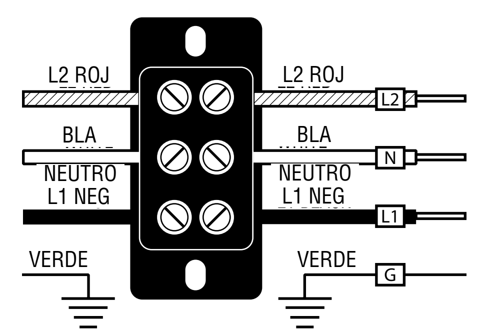
PRECAUCIÓN - La cafetera debe desconectarse de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*.

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos de la cafetera, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.



Modelos para 200, 230 y 240 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.



Modelos para 120/208 y 120/240 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 3 conductores de transporte de corriente (Neutro, L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN-La instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Quite el panel delantero de debajo de la cabeza de rociado.
   Modelos con conjuntos de control electrónicos:
   Ponga el interruptor del calentador del tanque ubicado en la parte superior del conjunto de control en la posición “OFF” (apagado).
   Modelos con termostatos electromecánicos:
   Gire completamente hacia la izquierda la perilla del termostato de control a la posición “OFF” (apagado).
4. Pase el cordón por el protector contra tirones y conéctelo al bloque de terminales.
5. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Vuelva a poner el panel delantero.
6. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la preparación inicial.

Nota Importante: Si el cable de alimentacion se daña, este debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio, con el fin de evitar algun riesgo de descarga o accidente considerable.

El tipo de sujeta-cables empleado para este producto es tipo “Y”.

La construccion de este producto esta diseñada de manera que su aislamiento electrico no es alterado por salpicaduras o derramamiento de liquidos durante su operacion.

Advertencia: Antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de alimentacion deben ser desconectados.

Los medios de conexion y desconexion se integran en la instalacion fija y sobre los polos que energizan a esta producto.

ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Este distribuidor debe conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 138 y 620 kPa) (20 y 90 lb/pulg^2) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg^2) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg^2). La conexión de entrada de agua es una conexión abocinada de 1/4".

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda tubo de cobre de 1/4" para instalaciones a menos de 7,5 m (25 pies) de una tubería de suministro de agua de 1/2" y de 3/8" para instalaciones a más de 7,5 m (25 pies). La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo puede limitar el paso de agua.

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

NOTA – Si el código requiere un preventor de flujo revertido de agua, debe instalarse una válvula reguladora entre el preventor de flujo revertido de agua y el distribuidor. Si se instala la válvula reguladora lo más cerca posible del distribuidor se obtienen mejores resultados.

1. Conecte la conexión abocinada del tramo de corto de tubo del colador/control de flujo (incluido) a la entrada de agua de la parte inferior de la cafetera.
2. Lave la tubería de agua y sujétela bien a la conexión abocinada del conjunto de colador/flujo de agua.
3. Abra el agua de suministro.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomineda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.

PREPARACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN - La cafetera estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

NOTA: Modelos ECA solamente - Esta cafetera está equipada con un sensor de temperatura que indica cuándo se debe preparar el café y, cuando se selecciona, bloquea el comienzo de un ciclo de preparación de café hasta que el agua se haya calentado a la temperatura óptima para su preparación.

1. Quite el panel delantero de debajo de la cabeza de rociado.
   Modelos con conjuntos de control electrónicos:
   Ponga el interruptor del calentador del tanque ubicado en la parte superior del conjunto de control en la posición "OFF" (apagado).
   Modelos con termostatos electromecánicos:
   Gire completamente hacia la izquierda la perilla del termostato de control a la posición "OFF" (apagado).
2. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El agua empezará a pasar al tanque.
3. Cuando deje de pasar agua al tanque, quite el panel delantero y siga adelante según las instrucciones:
   Modelos con conjuntos de control electrónicos:
   Ponga el interruptor del calentador del tanque ubicado en la parte superior del conjunto de control en la posición "ON" (encendido).
   Modelos con termostatos electromecánicos:
   Gire completamente a la derecha la perilla del termostato de control a la posición "ON" (encendido) y vuelva a colocar el panel delantero.
4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada.
5. Ponga una jarra vacía debajo de una de las estaciones de preparación de café y el interruptor de encendido y apagado en la posición superior "ON" (encendido).
6. **Modelos de temporizador triple solamente**; ponga el interruptor selector de dicha estación de preparación de café en la posición de 5,7 litros (1 1/2 galones).
7. (A) Inicie un ciclo de preparación de café; una vez que el agua haya dejado de pasar por el embudo, ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior ("OFF") y compruebe el volumen de agua en la servidor. Debe ser de 192 onzas (5,7 litros) para 1-1/2 galones. Si no es así, ajuste el temporizador según sea necesario. Consulte *Ajuste de los volúmenes de preparación de café.*

NOTA: Cada ajuste de lotes debe efectuarse individualmente, si son correctos. Los volúmenes son los siguientes:

1 galón - 128 onzas (3,8 litros)
0,5 galones - 64 onzas (1,9 litros)

(B) Si es necesario, adjuste la válvula de aguja para derivar en volumen de agua deseado alrededor del filtro de café en el embudo.

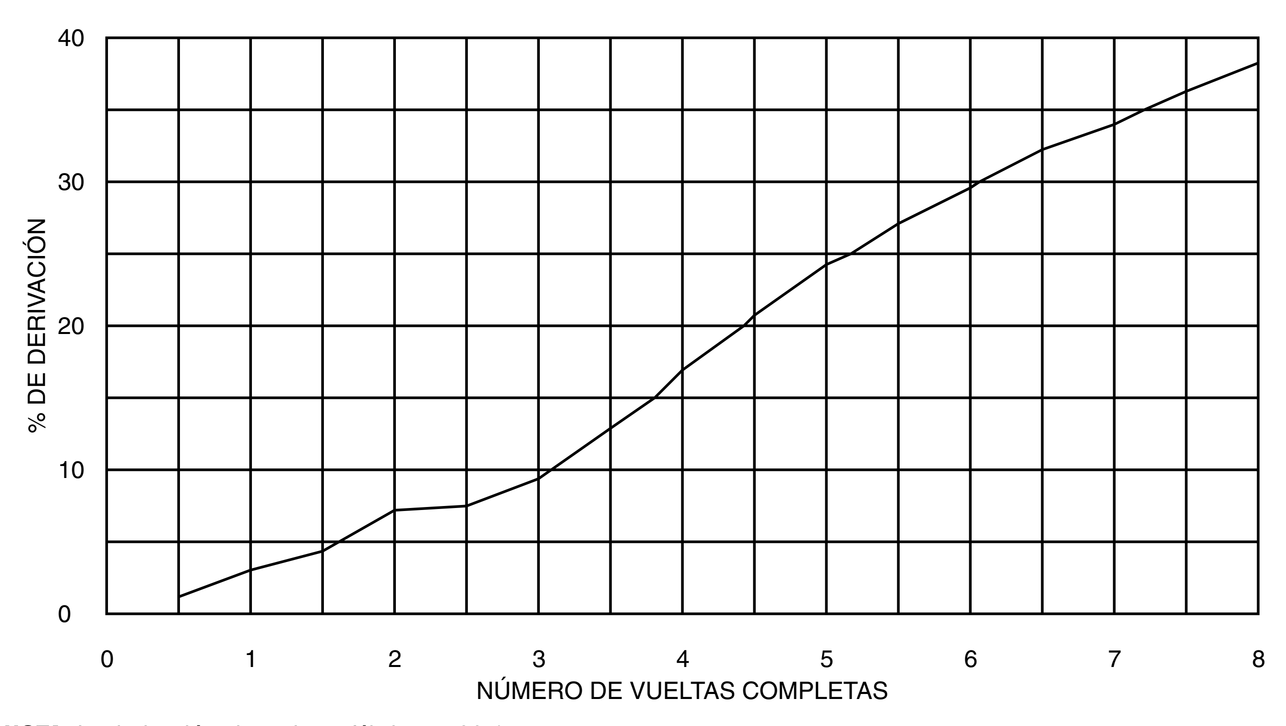
NOTA: Gire la vávula de aguja hacia la izquierda para aumentar la cantidad de agua derivada y hacia la derecha para disminuirla. Los ajustes de la válvula de aguja requieren un ajuste del tempoizador para el volumen.

INITIAL SET-UP (cont.)

NOTA: Para aumentar la derivación de agua, gire la válvula de aguja hacia la izquierda, y para disminuirla gírela hacia la derecha. Un ajuste de la válvula de aguja requerirá un ajuste del temporizador para el volumen. Para determinar cuántas vueltas deben darse para lograr el volumen deseado, use el cuadro de abajo.

CUADRO DE REFERENCIA

PORCENTAJE DE DERIVACIÓN MECÁNICA CON VÁLVULA DE AGUJA AJUSTABLE EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE VUELTAS A PARTIR DE LA POSICIÓN EXTREMA DERECHA
PERCOLADORES SIMPLES Y DUALES



NOTA: La derivación ajustada en fábrica es 20%

8. Repita el paso 7 hasta lograr el volumen de agua apropiado.
9. Repita los pasos 5 a 8 para la estación de preparación de café restante.
10. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

AJUSTE DE LOS VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ

PRECAUCIÓN - Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera antes de quitar cualquier panel para el reemplazo o ajuste de un componente.

NOTA: Antes de ajustar o modificar los volúmenes de las tandas, compruebe que la cafetera esté conectada al suministro de agua, el tanque esté bien lleno, y haya colocados un embudo y una jarra.

1. **Modificación de los volúmenes de las tandas**. Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición “SET” (fijar) del tablero de circuitos.
   Para aumentar el volumen de una tanda. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor (de no soltar el interruptor en un plazo máximo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el ajuste de volumen anterior permanezca en memoria) y púlselo otra vez una o más veces. Cada vez que se pulse el interruptor, se añaden dos segundos al período de preparación del café. Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.
   Para disminuir el volumen de una tanda. Pulse y suelte una vez el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) por cada intervalo de dos segundos que se desee restar del período total de preparación del café; inmediatamente después pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el volumen fijado con anterioridad permanezca en memoria). Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.

INITIAL SET-UP (cont.)

2. **Fijación de los volúmenes de las tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición "SET" (fijar) del tablero de circuitos. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics diferenciados, y después suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el volumen fijado con anterioridad permanezca en memoria). Observe el nivel del líquido que se distribuye. Cuando se alcance el nivel deseado, ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior "OFF" (apagado). La cafetera recuerda este volumen y seguirá preparando tandas de café de este volumen hasta que se repita el procedimiento de ajuste del volumen.

NOTA: Al preparar el café, los volúmentes de las tandas disminuyen debido a la absorción de los posos de café.

3. **Fijación de la función de desactivación de la programación.** Si se hace necesario impedir que alguien cambie los tiempos de preparación del café una vez programados, puede fijar el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) en la posición "LOCK" (bloquear). Esto impedirá llevar a cabo cualquier programación hasta que el interruptor se coloque nuevamente en la posición "SET" (fijar).

CONTROLES DE OPERACIÓN

INTERRUPTOR SELECTOR DE PERCOLACIÓN (modelos de temporizador triple solamente)

Al poner el conmutador en la posición de 1/2 galón (1,9 l), 1 galón (3,8 l), 1-1/2 galones (5,7 l) o 1-3/4 galones (6,6 l) se selecciona la cantidad de café que se va a percolar en los ciclos subsiguientes. El cambio de posición de este conmutador después de que se haya iniciado un ciclo de percolación de café no cambia la tanda de percolación en curso.

INTERRUPTOR SELECTOR DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

Al poner el interruptor en la posición de 1,9 litros (1/2 galón), 3,8 litros (1 galón) o 5,7 litros (1 1/2 galones) se escoge la cantidad de café que se va a preparar en los ciclos subsiguientes. El cambio de posición de este interruptor después de que se haya iniciado un ciclo de preparación de café no cambia la tanda de preparación de café en marcha.

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Al poner el interruptor en la posición inferior apagada se corta la corriente que llega al calentador de la estación de preparación de café y se deja de prepararlo. La parada de un ciclo de preparación de café después de que haya empezado no detendrá el paso de agua procedente del embudo. Al colocar el interruptor en la posición encendida superior se suministra corriente al calentador de la estación de preparación de café y activa el circuito de preparación de café.

INTERRUPTOR DE PUESTA EN MARCHA

Al pulsar y soltar momentáneamente este interruptor se da comienzo a un ciclo de preparación de café cuando el interruptor de encendido/apagado esté en la posición superior encendida.

NOTA – El indicador de encendido/apagado debe estar en la posición superior encendida para iniciar y completar un ciclo de preparación de café.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

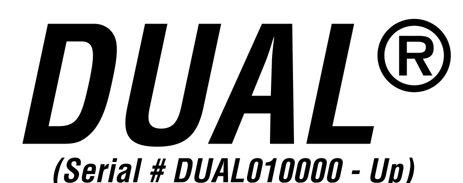
1. Escoja el volumen de la tanda deseada.
2. Introduzca un filtro BUNN® en el embudo.
3. Eche el café fresco recién molido en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6 Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior encendida. Pulse momentáneamente el interruptor de comienzo.
7. Cuando termine de preparar el café, simplemente deseche los posos y el filtro.

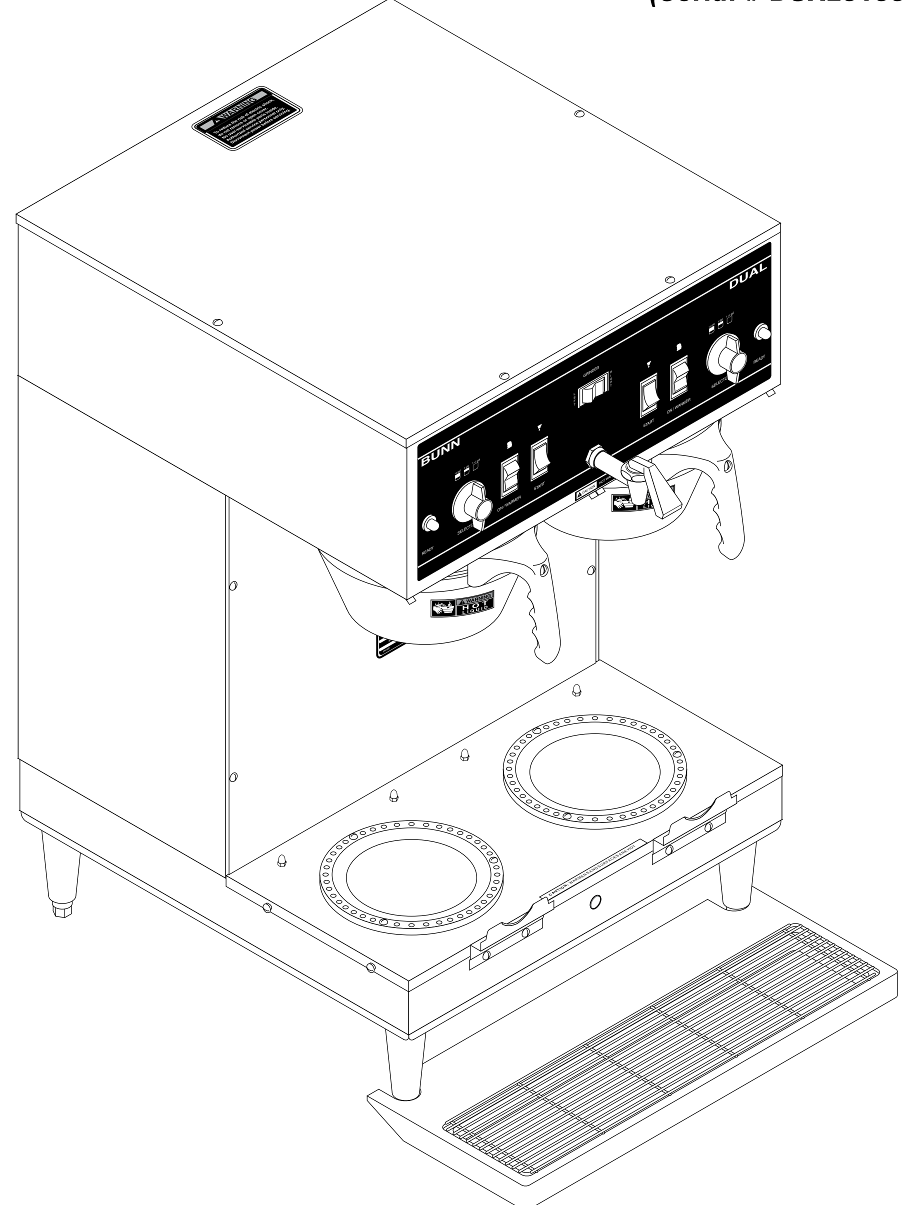
LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.
2. Inspeccione y limpie la cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos.

NOTA – En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en la cafetera y lleva menos de un minuto.

BUNN®





ILLUSTRATED PARTS CATALOG

Designs, materials, weights, specifications, and dimensions for equipment or replacement parts are subject to change without notice.

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
PHONE: (217) 529-6601   FAX: (217) 529-6644

www.bunn.com

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") warrants equipment manufactured by it as follows:

1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.

2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:

a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.

b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.

c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of BUNN are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on BUNN. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

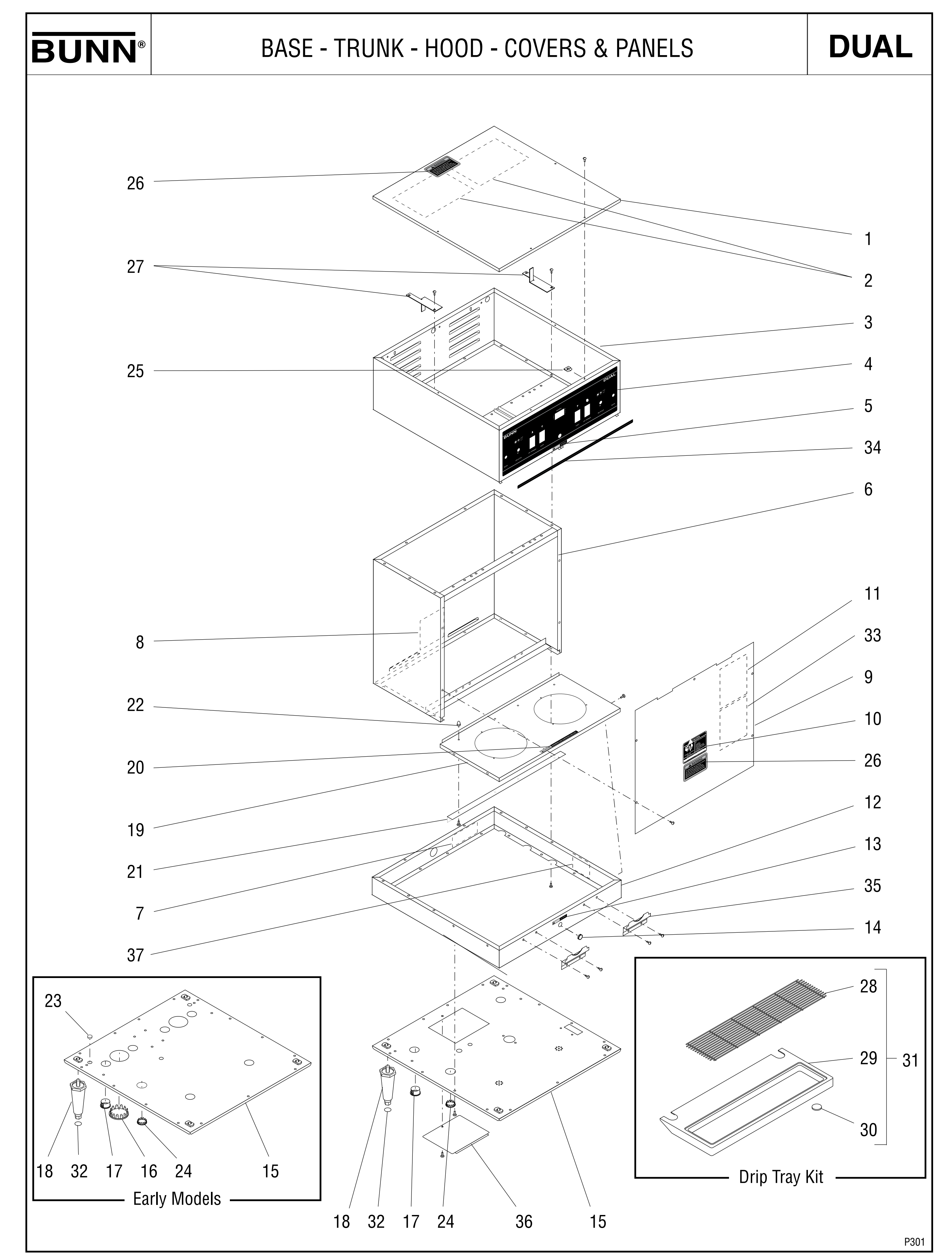
If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a BUNN Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall BUNN be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

Revised 030912

TABLE OF CONTENTS

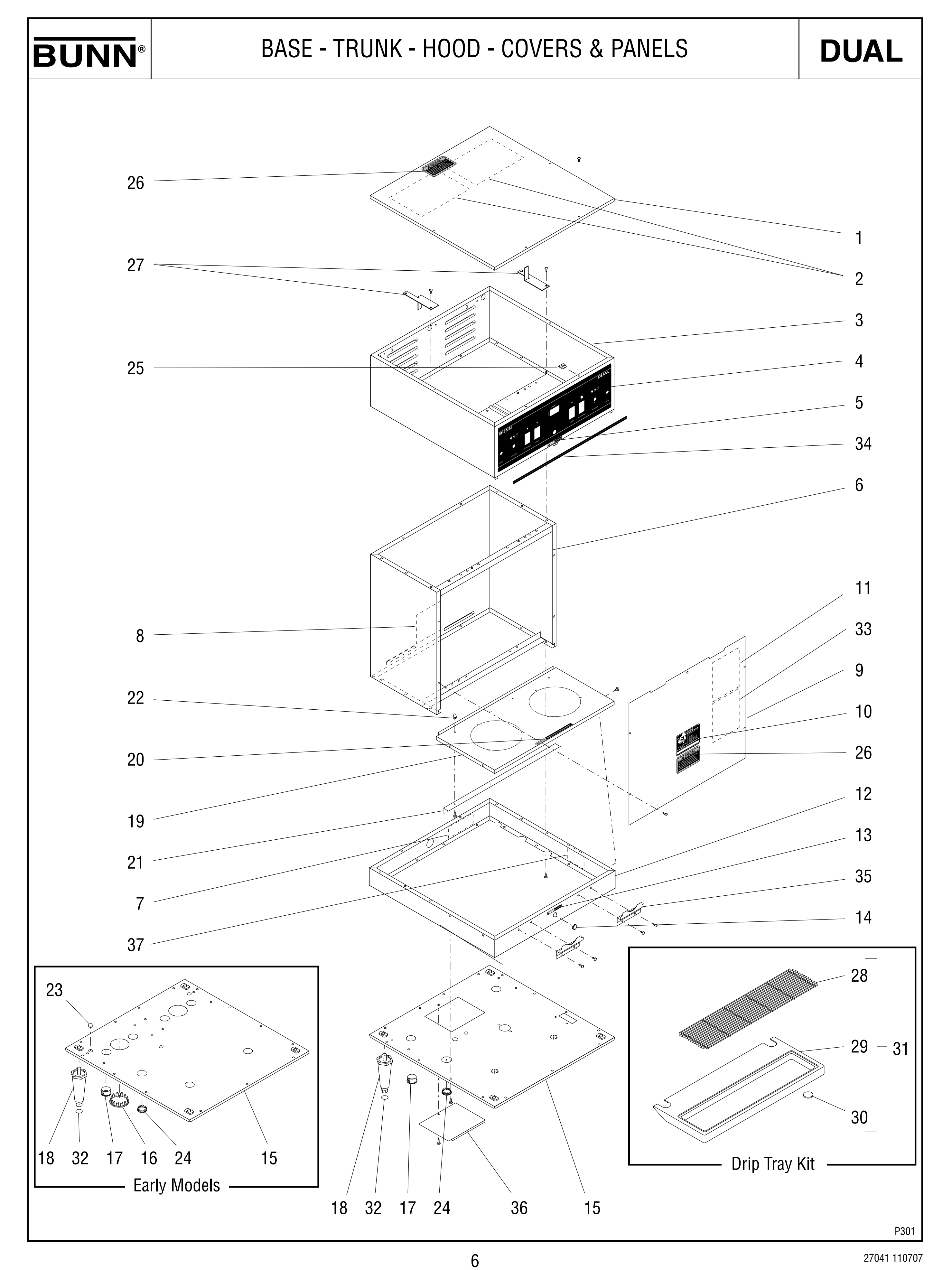

BUNN®
BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS
DUAL
26
27
25
8
22
20
19
21
7
37
1
2
3
4
5
34
6
11
33
9
10
26
12
13
35
14
23
18
32
17
16
24
15
Early Models
28
29
31
30
Drip Tray Kit
18
32
17
24
36
15
P301

BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	25376.0000	1	Cover Assy, Top (Includes items 2 & 26) (Brewers with Mechanical Thermostat or Electronic Control) (Shown)	
	25376.0002	1	Cover Assy, Top - BLK (Includes items 2 & 26) (Brewers with Mechanical Thermostat or Electronic Control)	
	25376.0001	1	Cover Assy, Top (Includes items 2, 26 & 07075.0000 Grommet) (Brewers with DBC)	
	02336.0000	4	Screw, Truss Head SST 4 - 40 x .375"	
	02336.0002	4	Screw, Truss Head BLK 4 - 40 x .375"	
2	25151.0000	2	Shield, Insulator	
3	22313.0000	1	Hood W/Decals (W/O Upper Faucet)	
	22313.0001	1	Hood W/Decals (W/O Upper Faucet & W/O Selector Switches)	
	22313.0002	1	Hood W/Decals (W/Upper Faucet & Selector Switches)	
	22313.0003	1	Hood W/Decals (W/Upper Faucet - W/O Selector Switches)	Includes items 4 & 5
	22313.0004	1	Hood W/Decals (W/Upper Faucet - W/one Grinder Interface)(Shown)	
	22313.0005	1	Hood W/Decals (W/O Upper Faucet - W/one Grinder Interface)	
	22313.0007	1	Hood W/Decals - BLK (W/O Upper Faucet - W/One Grinder Interface)	
	02308.0000	16	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375"	
4	20966.0000	1	Decal, Control Panel (W/O Upper Faucet)	
	20966.0001	1	Decal, Control Panel (W/O Upper Faucet & W/O Selector Switches)	
	20966.0002	1	Decal, Control Panel (W/Upper Faucet & Selector Switches)	
	20966.0003	1	Decal, Control Panel (W/Upper Faucet - W/O Selector Switches)	
	20966.0004	1	Decal, Control Panel (W/Upper Faucet - W/one Grinder Interface)(Shown)	
	20966.0005	1	Decal, Control Panel (W/O Upper Faucet - W/one Grinder Interface)	
	20966.0010	1	Decal, Control Panel (W/Upper Faucet - 3 Phase Models)	
5	20201.5600	1	Decal, Caution Hot Water (Early Models)	
6	24396.0000	1	Trunk W/Decals (120V)	
	24396.0001	1	Trunk W/Decals (120/240V, 200V & 230V)	
	24396.0003	1	Trunk W/Decals - BLK (120/240V, 200V & 230V)	Includes item 8
7	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code	
8	00831.0000	1	Decal, Warning - Electrical	
9	27044.0000	1	Panel W/Decals, Trunk (200V & 230V) (Includes items 10 & 26)	
	27044.0001	1	Panel W/Decals, Trunk (W/Mechanical Thermostat)	
	27044.0002	1	Panel W/Decals, Trunk (W/Electronic Control)	
	27044.0003	1	Panel W/Decals, Trunk (W/Single Interface & Mech. Thermostat)	
	27044.0007	1	Panel W/Decals, Trunk - BLK (W/Single Interface & Mech. Thermostat)	Includes items 10, 11 & 26
	27044.0004	1	Panel W/Decals, Trunk (W/Single Interface & Electronic Control)	
	27044.0006	1	Panel W/Decals, Trunk (120/240V W/DBC)	
	01382.0003	5	Screw, Truss Head SST 6 - 32 x .375"	
	01382.0007	5	Screw, Truss Head BLK 6 - 32 x .375"	
10	00658.0000	1	Decal, Caution - Decanter/Funnel	
11	10864.0000	1	Schematic (120/240V W/DBC)	
	10864.0001	1	Schematic (120/240V W/Mechanical Thermostat)	
	10864.0003*	1	Schematic (120/240V W/Electronic Control)	
	10864.0005	1	Schematic (120/240V W/one Grinder Interface & Mechanical Thermostat)	
	10864.0006	1	Schematic (120/240V W/one Grinder Interface & Electronic Control)	

(continued)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



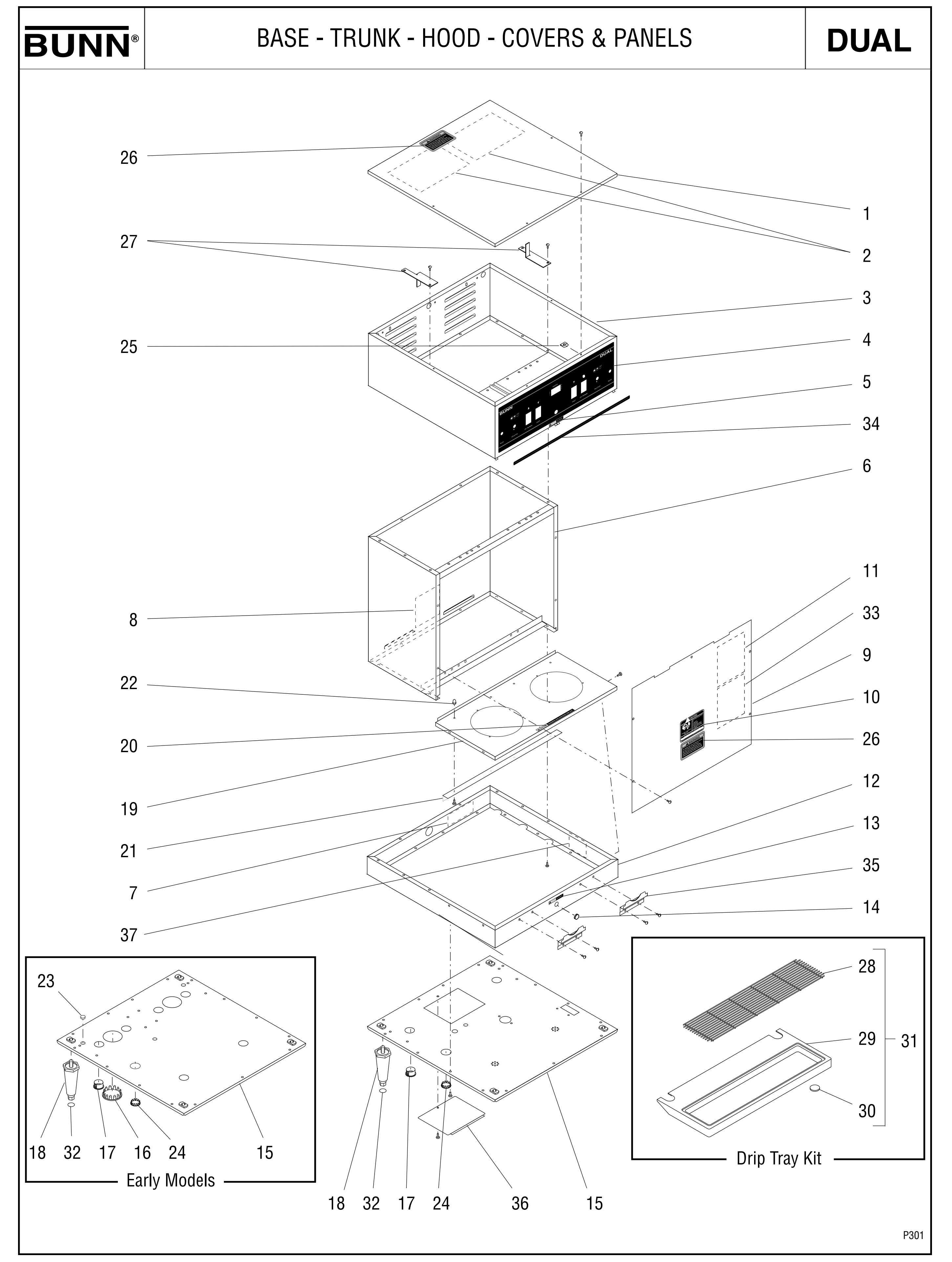
BUNN®
BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS
DUAL
26
27
25
8
22
20
19
21
7
37
1
2
3
4
5
34
6
11
33
9
10
26
12
13
35
14
23
18 32 17 16 24 15
Early Models
28
29
31
30
Drip Tray Kit
18 32 17 24 36 15
P301

BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
12	24458.0000	1	Base W/Decals (Includes items 7, 13 & 14)
	24458.0002	1	Base W/Decals - BLK (Includes items 7, 13 & 14)
	02308.0000	8	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375"
13	20201.5600	1	Decal, Caution Hot Water
14	00619.0007	1	Plug, Hole .50" Dia. (Not used W/Lower Faucet)
15	20916.0004	1	Cover, Bottom SST
	20916.0005	1	Cover, Bottom BLK
	20916.0006	1	Cover, Bottom SST — Models with Inlet Valve mounted in Trunk — Models with Main Power Switch
	20916.0007*	1	Cover, Bottom BLK — Models with Inlet Valve mounted in Trunk — Models with Main Power Switch
	20916.0009	1	Cover, Bottom SST — Models with Inlet Valve mounted in Base — Models with Main Power Switch
	20916.0010	1	Cover, Bottom BLK — Models with Inlet Valve mounted in Base — Models with Main Power Switch
	20916.0003	1	Cover, Bottom (3 Phase model only)
	02308.0000	12	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375"
16	00619.0008	2	Plug, Hole 2.0" Dia. (Early models)
17	03011.0000	6	Plug, Vent 1.0" Dia. (4 less used on Late models)
18	03359.0000	4	Leg, 4.0" Plastic (Shown)(See item 38)
	00502.0000	4	Leg, 4.0" Nickel (See item 38)
	00506.0000	4	Leg, 8.0" SST
19	24455.0005	1	Warmer Panel Assy W/Decal (Includes items 20, 21, 22 & four 01311.0000 Screws)
	24455.0006	1	Warmer Panel Assy W/Decal BLK (Includes items 20, 21, 22 & four 01311.0000 Screws)
	01382.0003	4	Screw, Truss Head SST 6 - 32 x .375"
	01382.0007	4	Screw, Truss Head BLK 6 - 32 x .375"
20	12364.0000	1	Decal, Caution-Warmers are Hot
21	21106.0002	1	Angle, Support
	01311.0000	4	Screw, Truss Head 8 - 32 x .25"
22	02324.0000	4	Nut, Acorn 8 - 32
23	00671.0000	2	Plug, Hole .312" Dia. (Early models only)
24	00619.0005	1	Plug, Hole 1.06" Dia.
25	00916.0000	4	Clip, J-Type #4-40
26	37881.0000	2	Decal, Warning - “No Serviceable Parts”
27	26949.0000	2	Bracket, Tank Supporting
28	26916.0000	1	Wire Grill, Drip Tray (SST)
	26916.0001	1	Wire Grill, Drip Tray (Brass)
29	26971.1000	1	Drip Tray W/Pads (Includes item 30)
30	11591.0000	4	Pad, Adhesive 1.0" Dia.
31	27150.0000	-	Drip Tray Kit (Includes items 28, 29 & 30)
32	03996.0000	4	Pad, Anti-Skid - Rubber 1.25" Dia. (Nickel) (See item 38)
	03993.0000	4	Pad, Anti-Skid - Rubber .70" Dia (Black Plastic) (See item 38)
33	32540.0000	1	Decal, Timer Setting Instruction

(continued)

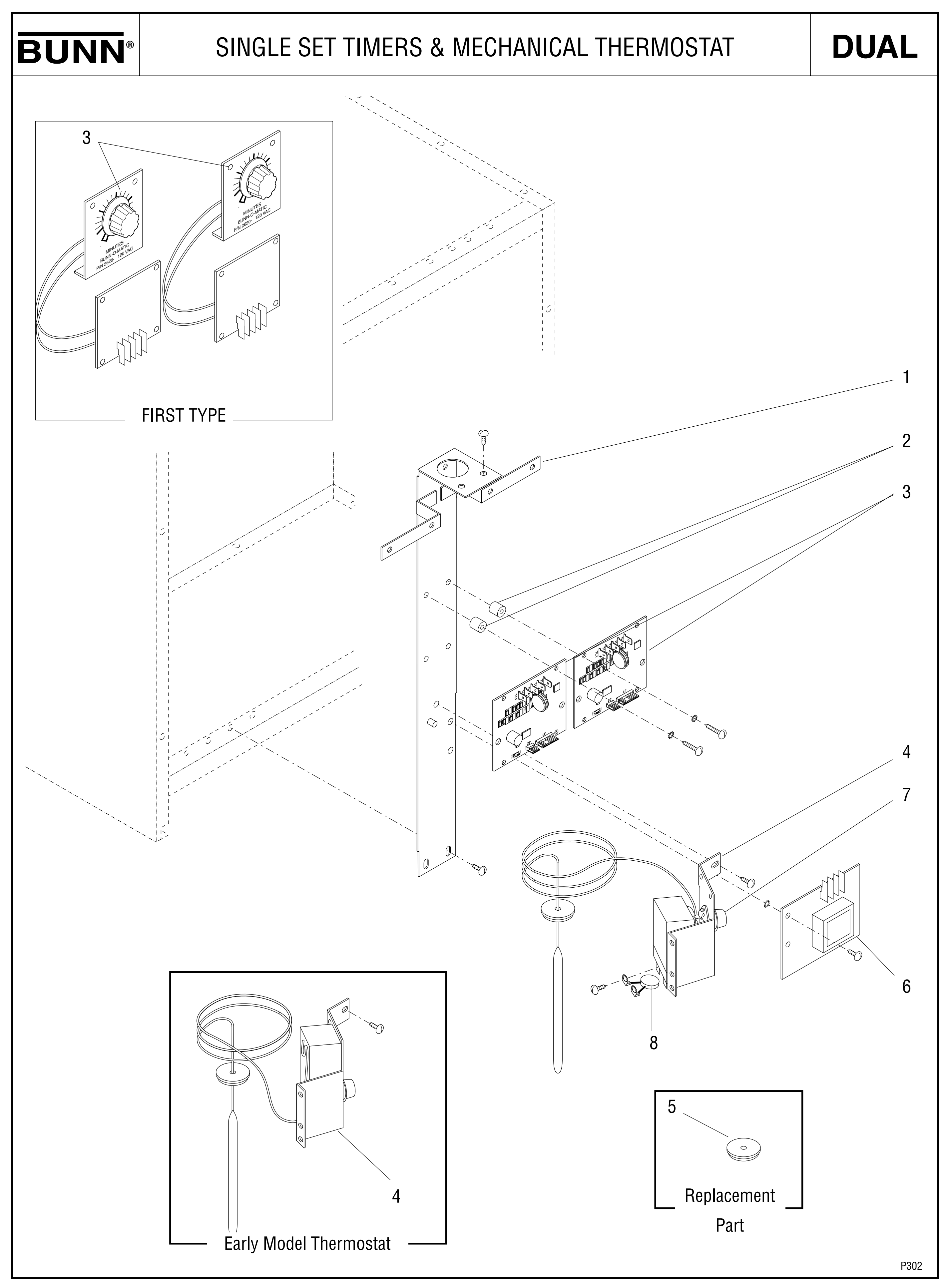
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


26
27
25
8
22
20
19
21
7
37
1
2
3
4
5
34
6
11
33
9
10
26
12
13
35
14
23
18 32 17 16 24 15
Early Models
28
29
30
31
Drip Tray Kit
18 32 17 24 36 15
P301

BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
34	22306.0001	1	Decal, Red Decor Stripe (Black models only)
35	21104.0003	2	Plate, Server Stop SST
	21104.0004	2	Plate, Server Stop BLK
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
	01347.0002	4	Screw, Truss Head BLK #6-32 x .38" (BLK Models)
36	34948.1000	1	Plate, Access Panel (Late models only)
	02308.0000	1	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375"
37	39803.0000	1	Decal, Main Switch (Models with Main Power Switch only)
38	13255.0002	-	Kit, Leg 4.0" Nickel Adjustable (Includes items 18 & 32)
	13255.0001	-	Kit, Leg 4.0" Black Plastic Adjustable (Includes items 18 & 32)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

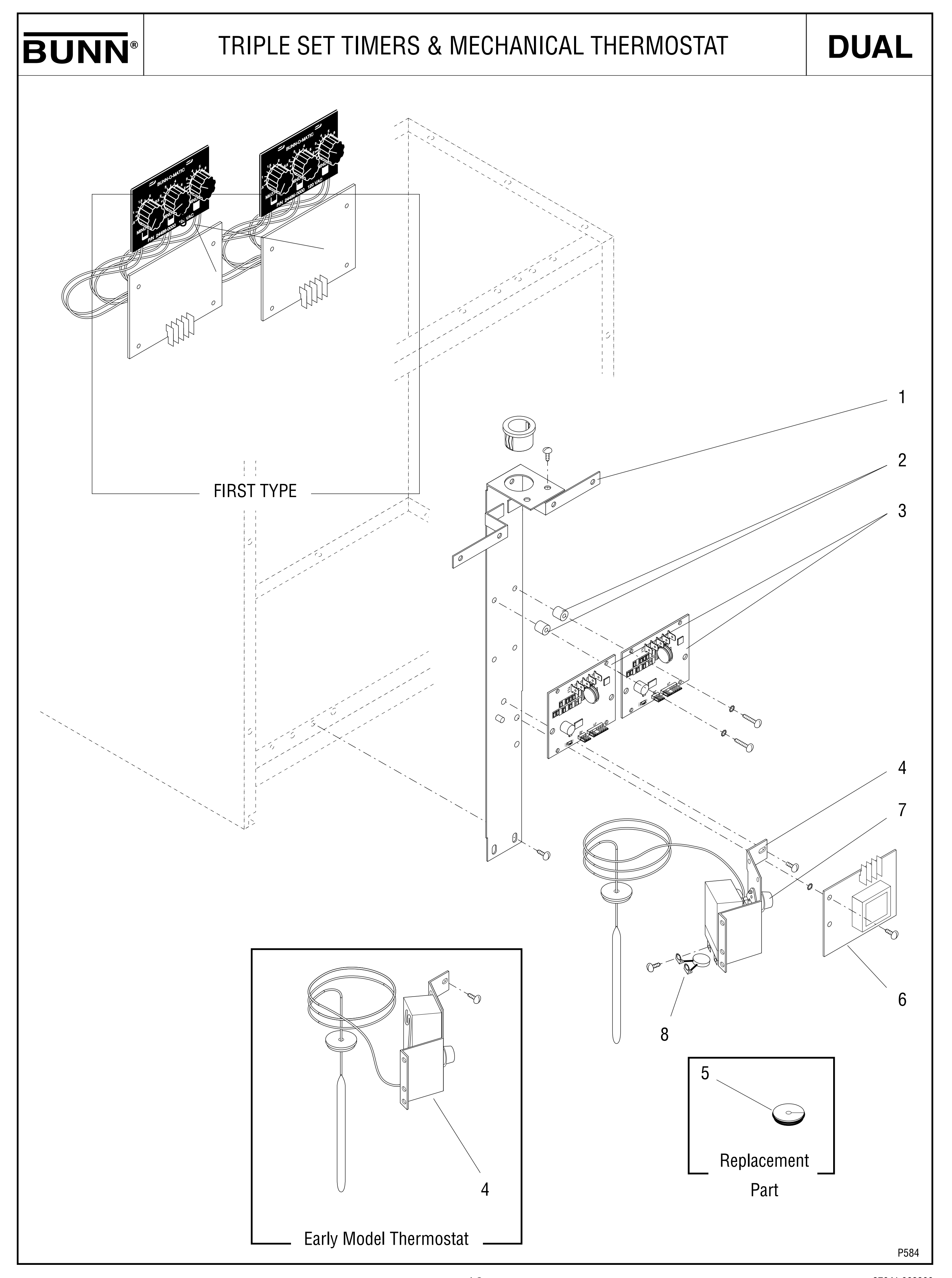

3
MINUTES
BUNN-O-MATIC
P/N 2620- 120 VAC
FIRST TYPE
1
2
3
4
7
6
8
4
Early Model Thermostat
5
Replacement
Part
P302

SINGLE SET TIMERS & MECHANICAL THERMOSTAT

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375"
2	01533.0000	4	Spacer, Nylon .375"
3	- - - - - - - -	2	Timer, 8 Min. 120V (Shown) (No Longer Available. Order Item 9)
	- - - - - - - -	2	Timer, 8 Min. 240V (No Longer Available. Order Item 10)
	32400.0002	2	Timer, Digital 120V (Second Type)
	32400.0003	2	Timer, Digital 240V (Second Type)
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375" (Not used with Digital Timer)
	01510.0000	4	Lockwasher, External Tooth #6
	01388.0000	4	Screw, Truss Head 6 - 32 x .75"
	12919.0008	2	Cap, Terminal (Not illustrated)
4	04314.0007	1	Thermostat Kit (Includes items 5, 7 & 8) (Late Models) (Also replaces early model thermostat)
	02308.0000	1	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375"
	20762.0000	2	Screw, Binding Head 8 - 32 x .25" (Terminal Screw)
5	07073.0000	1	Grommet, Thermostat
6	07074.1026	1	Control Board, Level (120/208V & 120/240V Models)
	07074.1028	1	Control Board, Level (200V, 230V & 240V Models)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375"
	01511.0000	2	Lockwasher, External Tooth #8
7	00720.0000	1	Knob, Thermostat
8	28377.0000	1	Noise, Suppressor (Not used with Digital Timer)
9	32400.0000	1	Timer Kit, Digital 120V (With Adapter)
10	32400.0001	1	Timer Kit, Digital 240V (With Adapter)

27041 011312

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

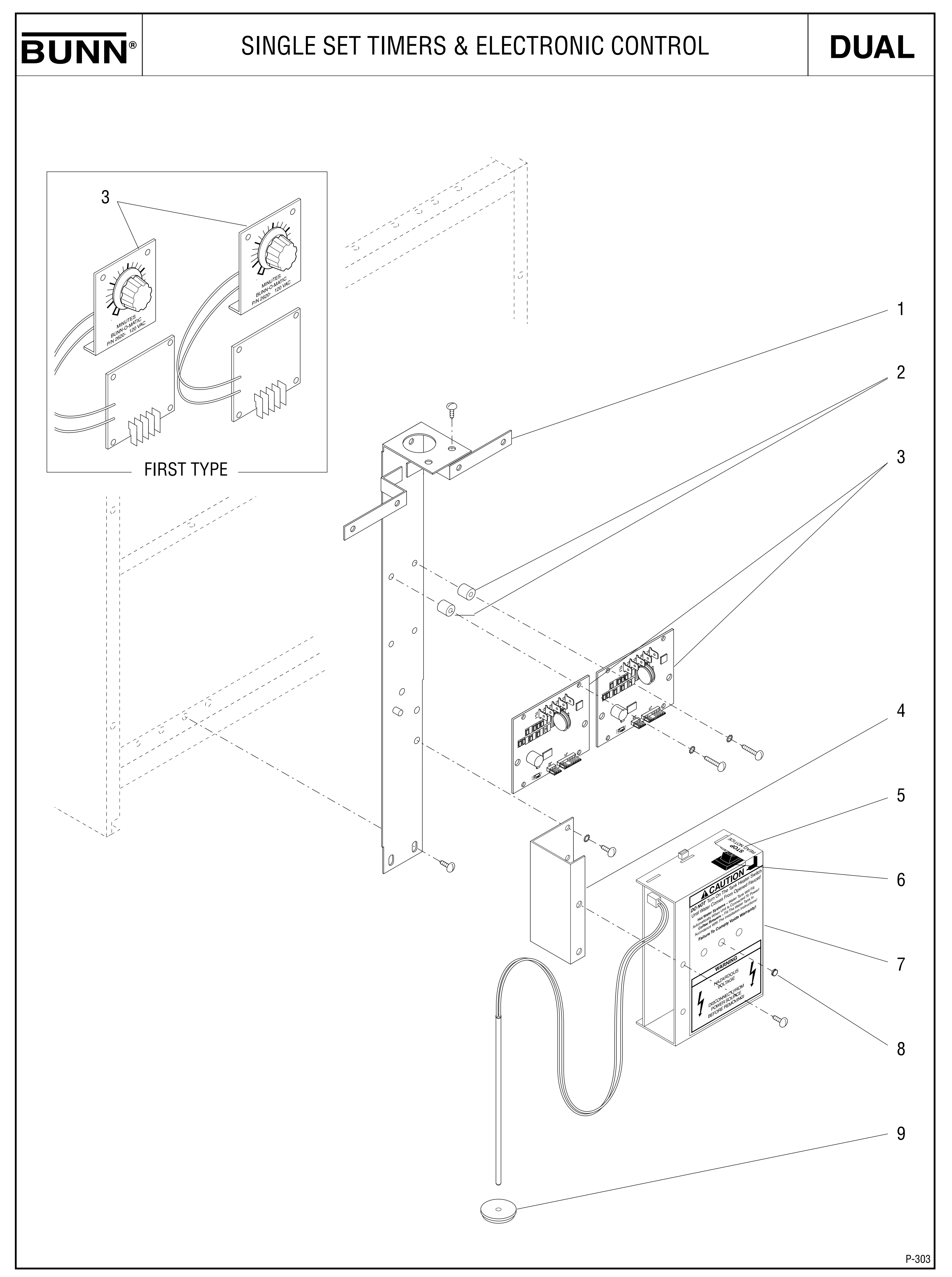

FIRST TYPE
1
2
3
4
7
6
8
5
Replacement Part
4
Early Model Thermostat
P584

TRIPLE SET TIMERS & MECHANICAL THERMOSTAT

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
2	01533.0000	4	Spacer, Nylon .375”
3	- - - - - - - -	2	Timer, Triple (120/208V & 120/240V Models) (No Longer Available. Order Item 9)
	- - - - - - - -	2	Timer, Triple (200V & 240V Models) (No Longer Available. Order Item 10)
	32400.0002	2	Timer, Digital 120V (Second Type)
	32400.0003	2	Timer, Digital 200V & 240V (Second Type)
	38358.1001	2	Timer, Digital 230V (ROHS Europe)
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375” (Not used with Digital Timer)
	01510.0000	4	Lockwasher, External Tooth #6
	01388.0000	4	Screw, Truss Head 6 - 32 x .75”
	12919.0008	2	Cap, Terminal (Not illustrated)
4	04314.0007	1	Thermostat Kit (Includes items 5, 7 & 8) (Late Models) (Also replaces early model thermostat)
	02308.0000	1	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
	20762.0000	2	Screw, Binding Head 8 - 32 x .25” (Terminal Screw)
5	07073.0000	1	Grommet, Thermostat
6	07074.1026	1	Control Board, Level (120/208V & 120/240V Models)
	07074.1028	1	Control Board, Level (200V, 230V & 240V Models)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
	01511.0000	2	Lockwasher, External Tooth #8
7	00720.0000	1	Knob, Thermostat
8	28377.0000	1	Noise Suppressor (Not used with Digital Timer)
9	32400.0000	1	Timer Kit, Digital 120V (with Adapter)
10	32400.0001	1	Timer Kit, Digital 240V (with Adapter)

27041 011312

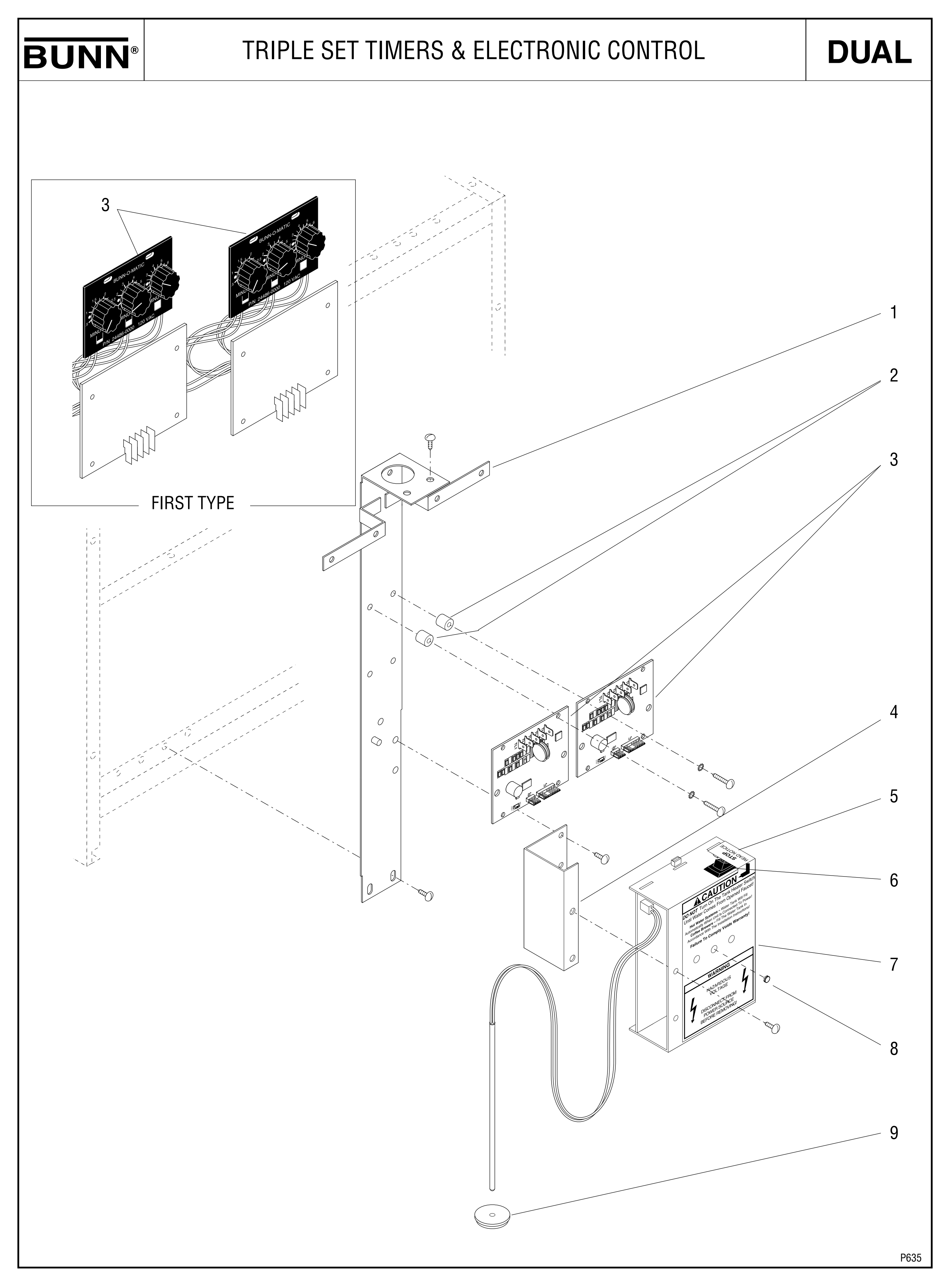
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


3
MINUTES
BUNN-O-MATIC
P/N 2620- 120 VAC
FIRST TYPE
1
2
3
4
5
6
7
8
9
CAUTION
WARNING
HAZARDOUS VOLTAGE
DISCONNECT FROM POWER SOURCE BEFORE REMOVING
STOP
P-303

SINGLE SET TIMERS & ELECTRONIC CONTROL

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
2	01533.0000	4	Spacer, Nylon .375”
3	- - - - - - - -	2	Timer, 8 Min. 120V (Shown) (No Longer Available. Order Item 10)
	- - - - - - - -	2	Timer, 8 Min. 240V (No Longer Available. Order Item 11)
	32400.0002	2	Timer, Digital 120V (Second Type)
	32400.0003	2	Timer, Digital 240V (Second Type)
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375” (Not used with Digital Timer)
	01510.0000	4	Lockwasher, External Tooth #6
	01388.0000	4	Screw, Truss Head 6 - 32 x .75”
4	21122.0000	1	Bracket, Electronic Control Mounting
	02308.0000	2	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
5	12560.1015	1	Control Assy, Electronic (Includes items 6 thru 9)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
6	04786.0002	1	Switch, On/Off
7	12559.0000	1	Decal, Caution/Warning
8	00619.0002	1	Plug, Hole .250” Dia.
9	12570.0000	1	Grommet, Temp. Sensor
10	32400.0000	1	Timer Kit, Digital 120V (With Adapter)
11	32400.0001	1	Timer Kit, Digital 240V (With Adapter)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

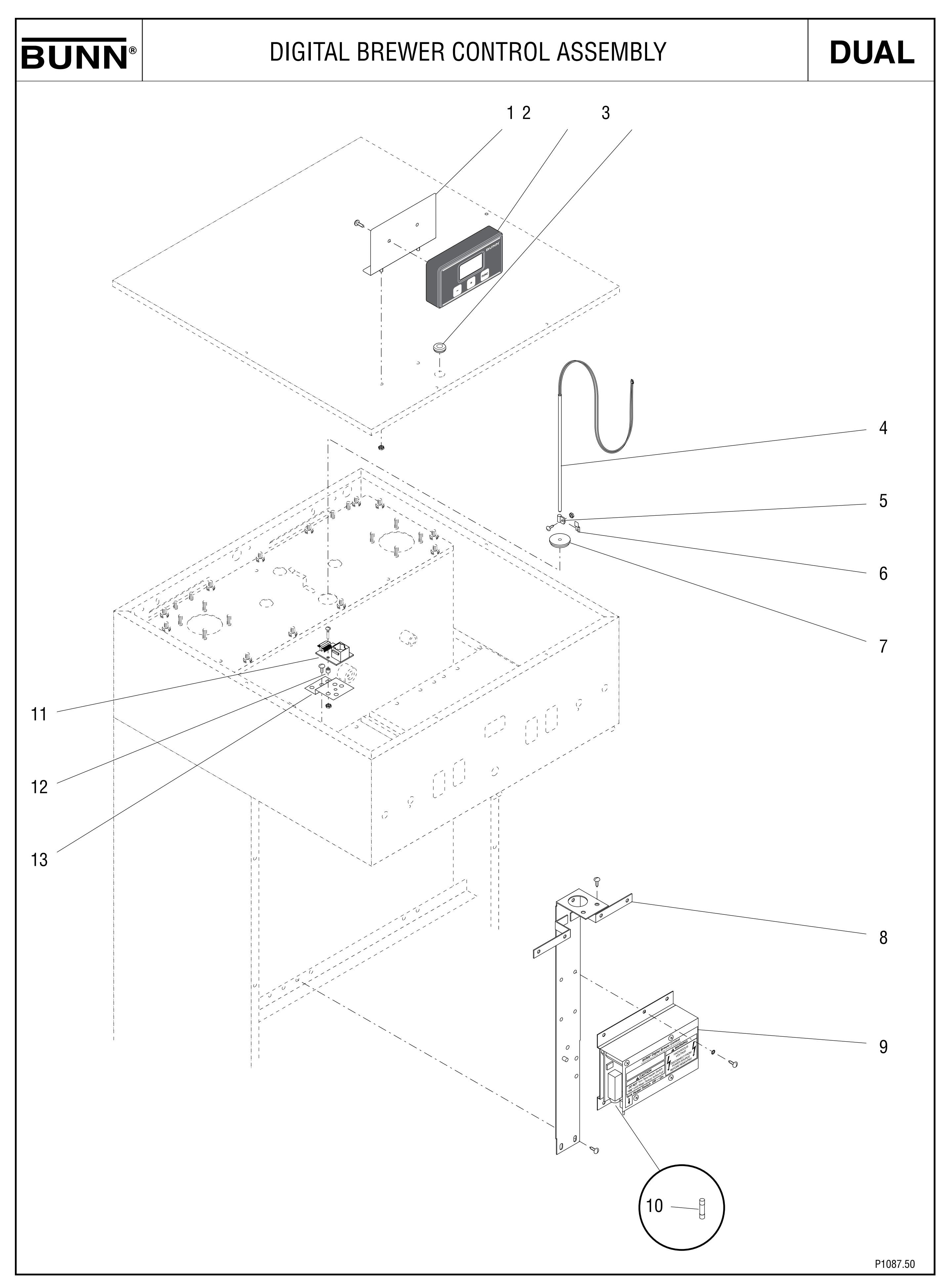

3
FIRST TYPE
BUNN-O-MATIC
P/N 24486-0000 120 VAC
1
2
3
4
5
6
7
8
9
CAUTION
STOP
WARNING
HAZARDOUS VOLTAGE
DISCONNECT FROM POWER SOURCE BEFORE REMOVING!
P635

TRIPLE SET TIMERS & ELECTRONIC CONTROL

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
2	01533.0000	4	Spacer, Nylon .375”
3	- - - - - - - -	2	Timer, Triple (120/208V & 120/240V Models)(No Longer Available. Order Item 10)
	- - - - - - - -	2	Timer, Triple (200V & 240V Models) (No Longer Available. Order Item 11)
	32400.0002	2	Timer, Digital 120V
	32400.0003	2	Timer, Digital 240V
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375” (Not used with Digital Timer)
	01510.0000	4	Lockwasher, External Tooth #6
	01388.0000	4	Screw, Truss Head 6 - 32 x .75”
4	21122.0000	1	Bracket, Electronic Control Mounting
	02308.0000	2	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
5	12560.1015	1	Control Assy, Electronic (Includes items 6 thru 9)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
6	04786.0002	1	Switch, On/Off
7	12559.0000	1	Decal, Caution/Warning
8	00619.0002	1	Plug, Hole .250” Dia.
9	12570.0000	1	Grommet, Temp. Sensor
10	32400.0000	1	Timer Kit, Digital 120V (with Adapter)
11	32400.0001	1	Timer Kit, Digital 240V (with Adapter)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

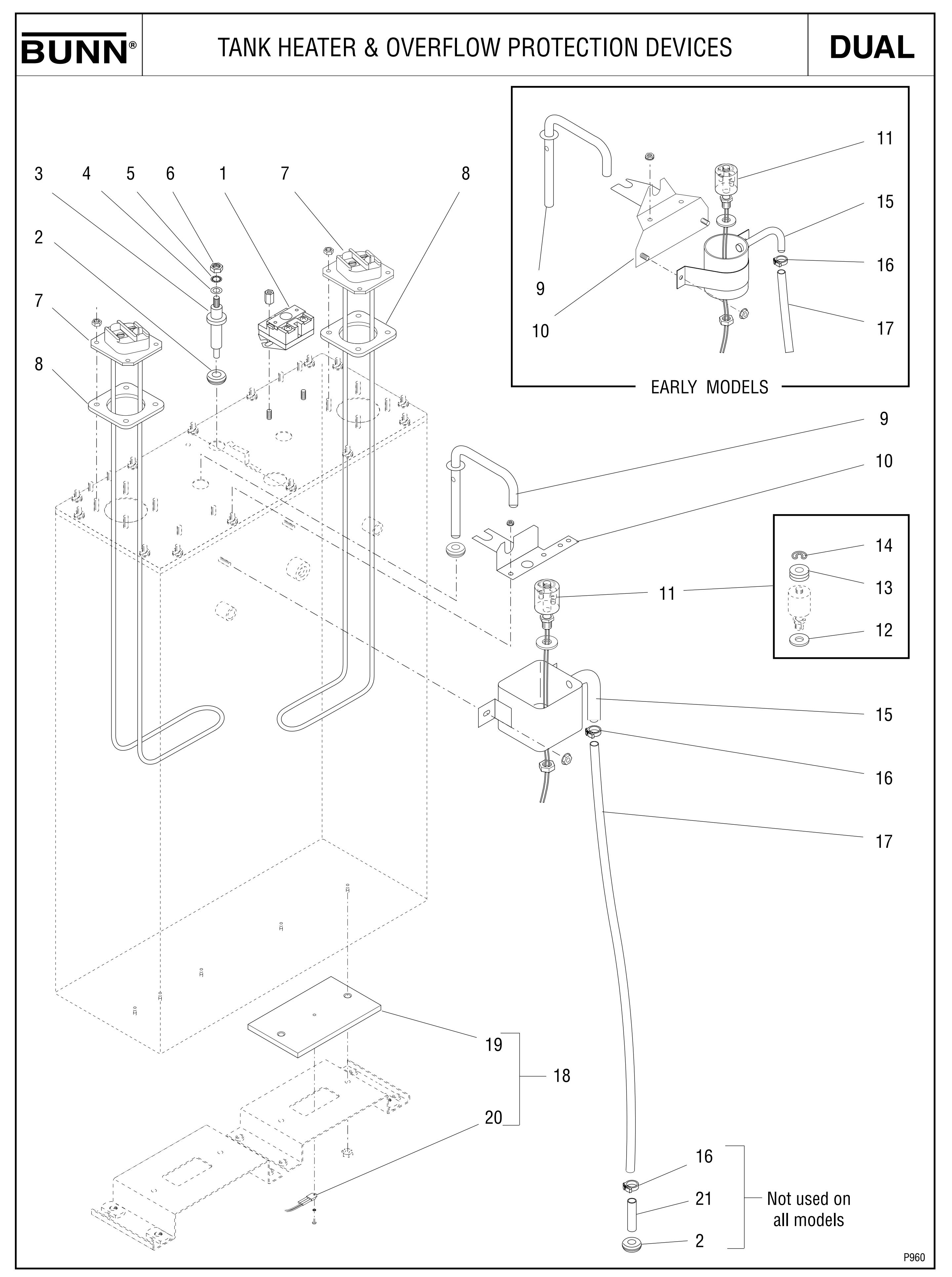
BUNN® | DIGITAL BREWER CONTROL ASSEMBLY | DUAL



DIGITAL BREWER CONTROL ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	25648.0000*	1	Bracket, Mounting
	00970.0000	2	Nut, Keps 8 - 32
2	25654.0000	1	DBC Display Assembly
	02328.0003	2	Screw, Pan Head 6 - 32 x .312”
3	07075.0000	1	Grommet, Silicone .437” I.D.
4	12568.0003	1	Sensor, Temperature
5	26263.0000	1	Clamp, Steel .12”/.19”
	01382.0000	1	Screw, Truss Head 6 - 32 x .375”
	00973.0000	1	Nut, Keps 6 - 32
6	01667.0000	1	Terminal, .25
7	12570.0000	1	Grommet, Temp. Sensor
8	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
9	25468.0002	1	DBC Power Board Assembly (Includes item 10)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
10	27035.0000	1	Fuse, AGC 5 AMP 250V
11	25513.0000	1	Receptacle, Display
	01388.0000	2	Screw, Truss Head 6 - 32 x .75”
	00973.0000	2	Nut, Keps 6 - 32
12	01533.0000	2	Spacer, Nylon .375”
13	07441.0000	1	Bracket, Mounting
	01347.0000	2	Screw, Truss 6 - 32 x .375”
	00973.0000	2	Nut, Keps 6 - 32
14	25662.0001	1	Cord Assembly, Display 18.0” (Not illustrated)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


BUNN®
TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION DEVICES
DUAL
3
4
5
6
1
7
8
2
7
8
11
15
16
17
9
10
EARLY MODELS
9
10
14
13
12
11
15
16
17
19
18
20
16
21
2
Not used on
all models
P960

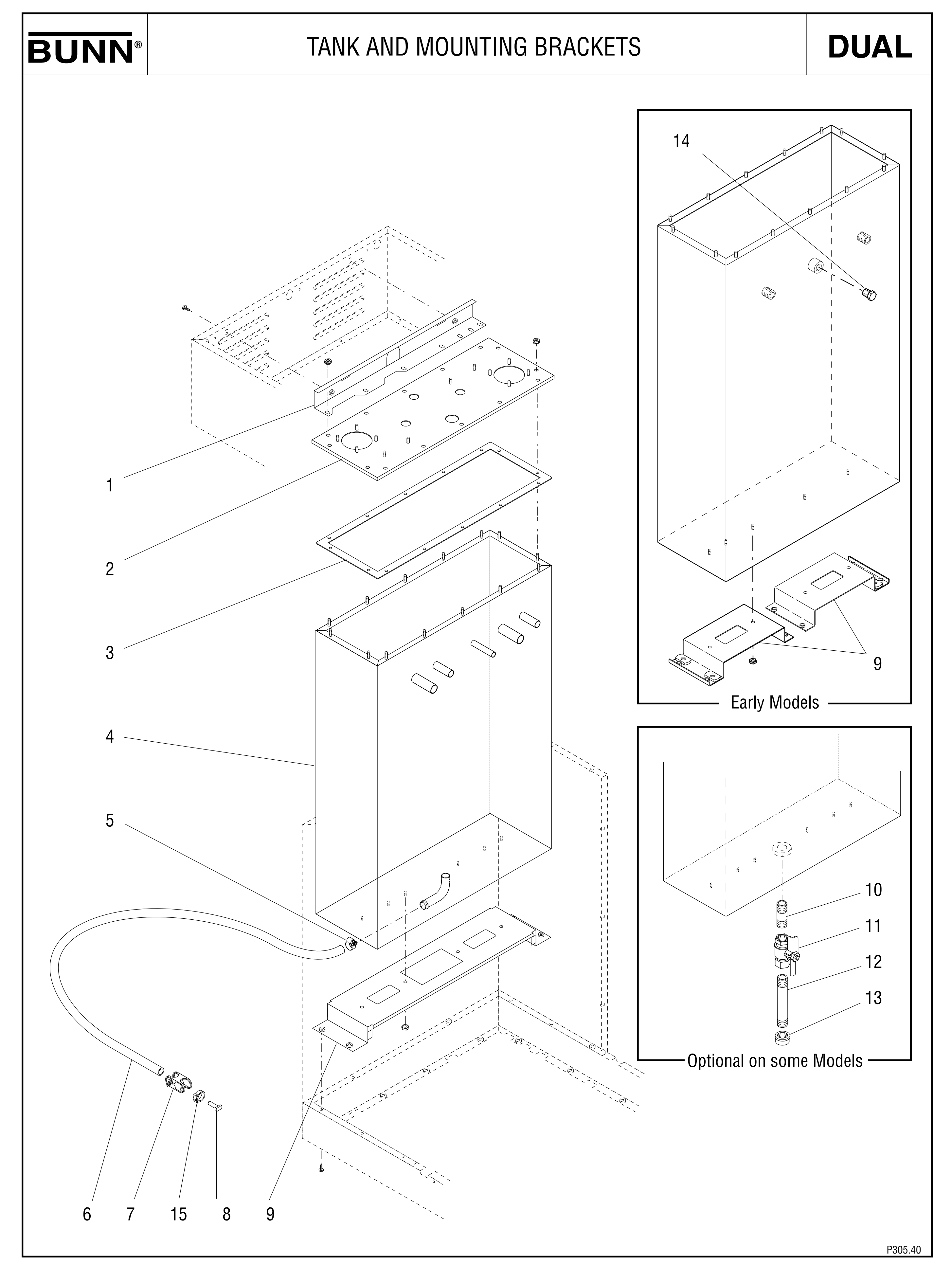
TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION DEVICES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	23717.0003	1	Thermostat, Limit (One additional used on brewers w/4000W tank heaters.) (Two additional used on 3 Phase Brewers)	
	00908.0000	2	Nut, Hex 8 - 32 (Two additional used w/4000W tank heater) (Four additional used on 3 Phase Brewers)	
2	02536.0000	3	Grommet,.375" I.D.	
3	20936.1000	1	Probe Kit (Includes items 4, 5 & 6)	
4	01501.0000	1	Washer, .164" I.D. x .375" O.D.	
5	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8	
6	00908.0000	1	Nut, Hex 8 - 32	
7	20922.1000	2	Tank Heater, 3300W @ 240V (One additional used on 3 Phase Brewers)	Includes item 8
	20922.1001	2	Tank Heater, 1650W @ 120V	
	20922.1005	2	Tank Heater, 2850W @ 208V, 3795W @ 240V	
	12305.1000	2	Tank Heater, 4000W @208V	
	00908.0000	8	Nut, Hex 8 - 32	
8	12398.0002	2	Gasket, Tank Heater	
9	- - - - - - - -	1	Tube Assy, Vent (First type. Not available order item 24)	
	26622.0001	1	Tube Assy, Vent (Second type)	
10	- - - - - - - -	1	Bracket, Overflow Cup Mounting (First type. Not available order item 24)	
	27473.0000	1	Bracket, Overflow Cup Mounting (Second type)	
11	03803.0000	1	Switch Assy, Liquid Level (Includes items 12, 13 & 14)	
	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT	
12	03633.0000	2	Gasket, Float Switch (Only 1 used in this application)	
13	- - - - - - - -	3	Washer, Adjusting (DO NOT USE IN THIS APPLICATION)	
14	03807.0000	1	Clip, Spring	
15	- - - - - - - -	1	Overflow Cup Assy Copper (First type. Order item 24)	
	22728.0000	1	Overflow Cup Assy Copper (Second type) (Also replaces aluminum cup)	
	00971.0000	2	Nut, Keps 10 - 32	
16	12422.0000	2	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.	
17	03236.0013*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x 23.0" (Order item 23)	
18	12527.0002	1	Triac/Heat Sink Assy (Includes items 19, 20 & 22) (Brewers with Electronic Control only)	Brewers with Electronic Control or DBC only
	12527.0008	1	Triac/Heat Sink Assy (Includes items 19, 20 & 22) (Brewers with DBC only)(One additional required on brewers with 4000W tank heaters)	
	00971.0000	1	Nut, Keps 10 - 32	
19	12397.0000	1	Heat Sink, Copper (Brewers with Electronic Control)	
	12561.0000	1	Heat Sink, Copper (Brewers with DBC)	
20	12565.0002	1	Triac Assy, 40 Amp (Brewers with Electronic Control only)	
	12565.0008	1	Triac Assy, 40 Amp (Brewers with DBC only) (One additional required on brewers with 4000W tank heaters)	
	02328.0003	1	Screw, Pan Head 6 - 32 x .312"	
	01520.0000	1	Lockwasher, Split #6	
21	21801.0002	1	Tube	
22	M2522.1000	-	Heat Sink Compound	Not Illustrated
23	03236.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 36.0"	
	03236.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 60.0"	
	03236.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 120.0"	
24	27461.0000	-	Kit, Square Overflow Cup (For tank w/out side mounted studs)	

27041 012312

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

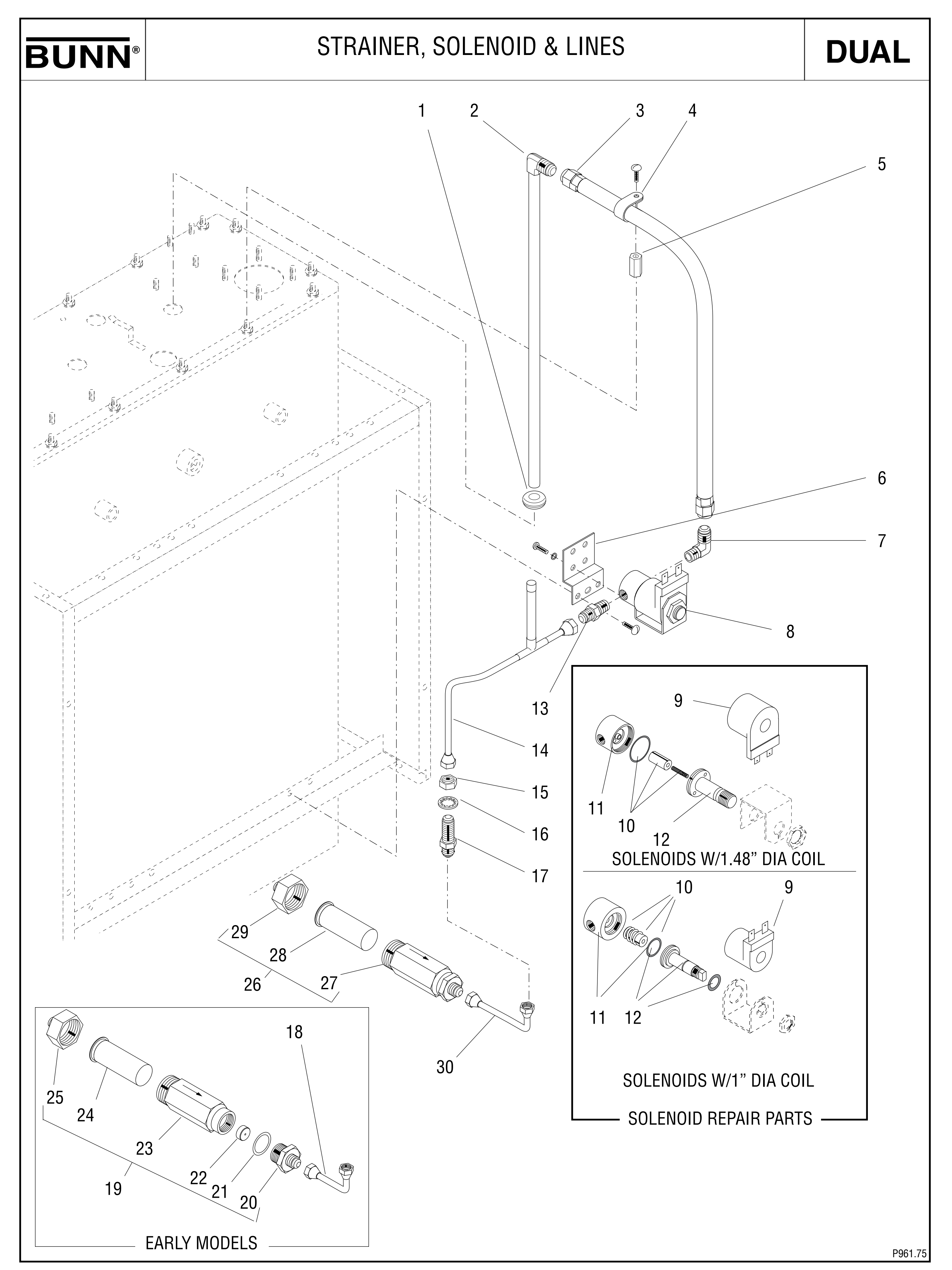
BUNN® | TANK AND MOUNTING BRACKETS | DUAL



TANK AND MOUNTING BRACKETS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26826.0000*	1	Bracket, Tank Support (Top) (Early models. Not available rder Late Model Bracket)
	37526.0000	1	Bracket, Tank Support (Top) (Late models)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
	01317.0005	2	Screw, Truss Head BLK 8 - 32 x .375"
	00908.0000	2	Nut, Hex #8 - 32 (2 additional used on early models)
2	20881.0000	1	Lid, Tank
	37524.0000	1	Lid, Tank (3 Phase models)
	00908.0000	14	Nut, Hex #8 - 32
3	20883.0000	1	Gasket, Tank
4	20951.1000	1	Tank (Early models without drain)
	20878.1006	1	Tank (Early models with optional drain)
	20878.1008	1	Tank (Late models)
5	29421.0000	1	Clamp, Hose-Worm Drive .625"/.75"
6	32591.0011*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 36" LG (Order item 16)
7	11630.0001	1	Clamp, Tubing Shut Off .75" O.D.
8	35086.0000	1	Plug, .50" I.D. Hose
9	20201.2600*	2	Bracket, Tank Mtg (Mech Thermostat & Elect Control) — Early models. Not available order Late Model Bracket
	20201.2601*	2	Bracket, Tank Mtg (DBC Models w/4000W Tank Heaters) — Early models. Not available order Late Model Bracket
	38392.0000	1	Bracket, Tank Mtg (Late models)
	00971.0000	4	Nut, Keps #10 - 32
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
10	32242.0000	1	Nipple, Brass 2.0" — Early Models with Optional Drain
11	35439.1000	1	Valve, Ball Shut-off — Early Models with Optional Drain
12	32242.0002	1	Nipple, Brass 5.0" — Early Models with Optional Drain
13	32241.0000	1	Cap — Early Models with Optional Drain
14	20201.6001	1	Plug, Pipe .25" NPT (Not used with faucet models) (Early models only)
15	12422.0009	1	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
16	32591.1002	-	Tube, Silicone .50" I.D. x 36.0" LG

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

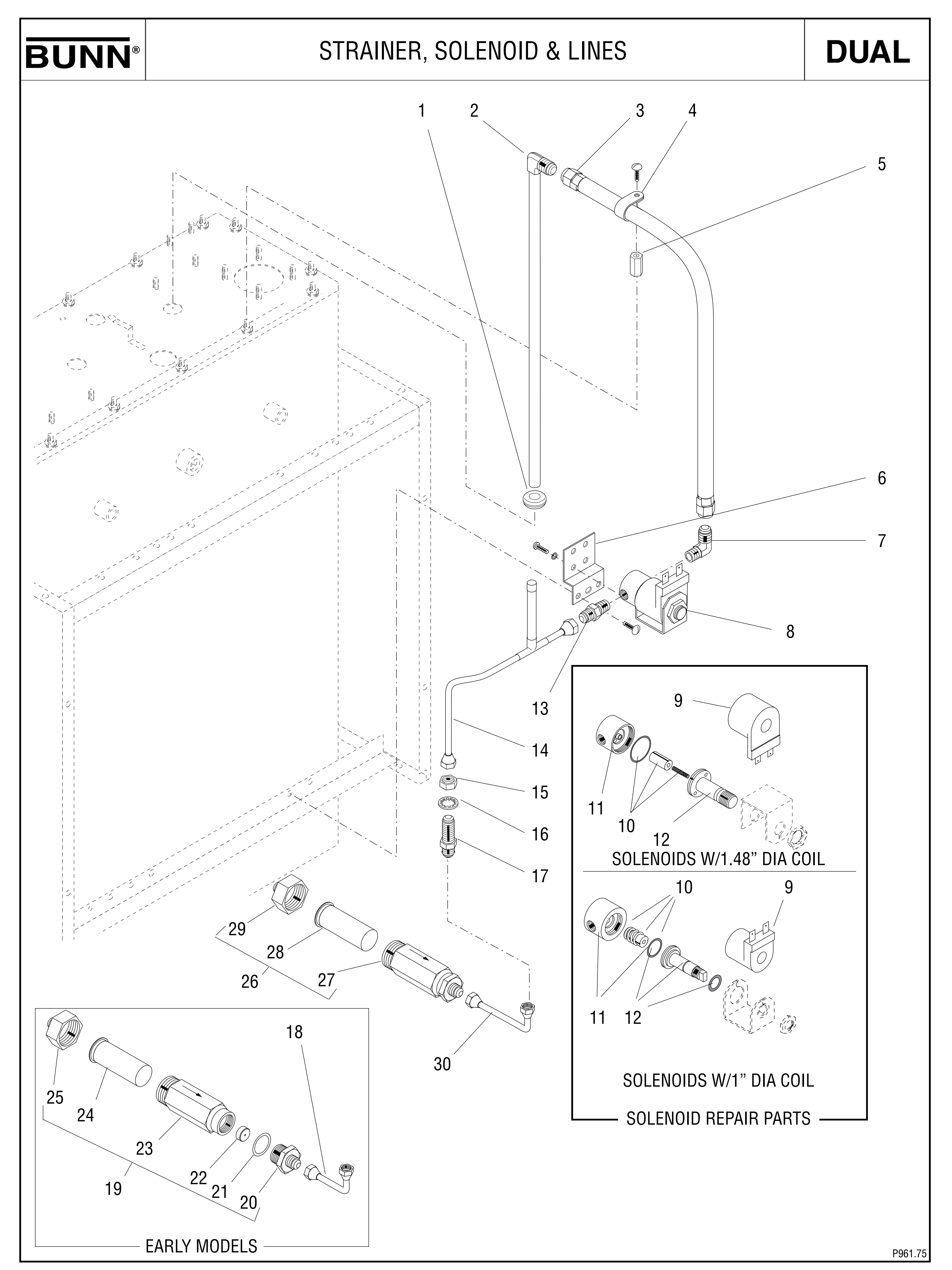

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
SOLENOIDS W/1.48” DIA COIL
SOLENOIDS W/1” DIA COIL
SOLENOID REPAIR PARTS
EARLY MODELS
P961.75

STRAINER, SOLENOID & LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet, .375” I.D.
2	20937.0000	1	Tube, Tank Fill
3	20977.1000	1	Hose Assy, Solenoid to Tank
4	00620.0000	1	Clamp, Hose Retaining
	02308.0000	1	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
5	00950.0000	1	Spacer, Hose Clamp
6	20201.4301	1	Bracket, Solenoid Mounting
	02308.0000	2	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”
7	00400.0001	1	Elbow, Male .250” Flare x .125” MPT
8	01085.0000	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.48" Dia Coil (Without Inlet Screen)
	01085.1006	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.48" Dia Coil (With Inlet Screen)
	01085.0002	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1" Dia Coil
	01975.0000	1	Solenoid Valve Assy, 240V - 1.48" Dia Coil (Without Inlet Screen)
	01085.1007	1	Solenoid Valve Assy, 240V - 1.48" Dia Coil (With Inlet Screen)
	21180.0000	1	Solenoid Valve Assy, 200V
	01327.0000	2	Screw, Pan Head 10 - 32 x .375”
	01502.0000	2	Lockwasher, Split #10
9	01101.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V - !.48” Dia Coil
	28480.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V - 1” Dia Coil
	01100.0000	1	Solenoid Valve Coil, 240V
	21181.0000	1	Solenoid Valve Coil, 200V
10	01111.0000	1	Solenoid Valve Repair Kit - 1.48” Dia Coil (Includes Plunger, Seal and Spring)
	01111.0002	1	Solenoid Valve Repair Kit - 1” Dia Coil (Includes Plunger, Spring and O-Ring)
11	01079.0000	1	Solenoid Valve Base - 1.48” Dia Coil (Without Inlet Screen)
	28479.0000	1	Solenoid Valve Base Kit - 1” Dia Coil (Includes O-ring)
12	01116.0000	1	Guide - 1.48” Dia Coil
	28481.0000	1	Guide Kit - 1” Dia Coil (Includes Washer and O-ring)
13	00402.0001	1	Connector, .250” Flare x .125” MPT
14	25134.0000	1	Tube Assy Kit, Bulkhead to Solenoid
15	00463.0000	1	Nut, Hex .438” - 20
16	01532.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .438” I.D.
17	00459.0000	1	Bulkhead Fitting, .250” Flare
18	00310.0002	1	Tube Assy, Flow Control to Bulkhead (Early Models only)
19	37855.0750	1	Strainer/Flow Control Assy (Includes items 20 thru 25) (Early Models only)
20	01154.0000	1	Flow Control Outlet

(Continued)

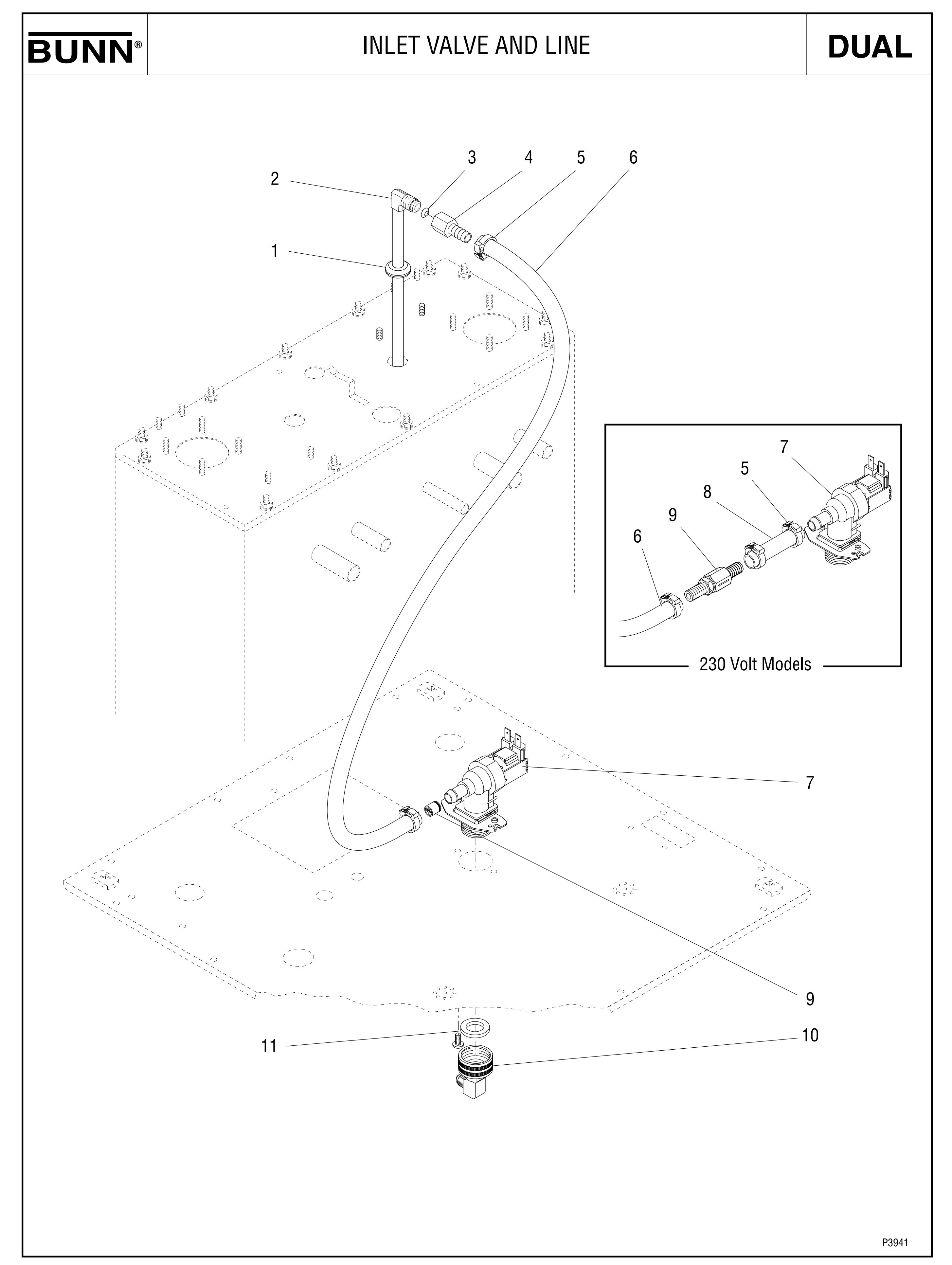
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
SOLENOIDS W/1.48” DIA COIL
SOLENOIDS W/1” DIA COIL
SOLENOID REPAIR PARTS
EARLY MODELS
P961.75

STRAINER, SOLENOID & LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
21	01155.0000	1	Flow Control Gasket
22	20526.1750	1	Flow Washer/Gasket Set, .750 GPM (Includes item 21)
23	- - - - - - - -	1	Body (Not Available order item 19)
24	23721.0000	1	Screen
25	22249.0000	1	End Cap, Water Strainer
26	23820.1000	1	Strainer Assy. (Includes Items 27 thru 29)(Late Models only)
27	- - - - - - - -	1	Body (Not Available order item 26)
28	23721.0000	1	Screen
29	22249.0000	1	End Cap, Water Strainer
30	27083.0000	1	Tube Assy, Strainer to Bulkhead (Late Models only)

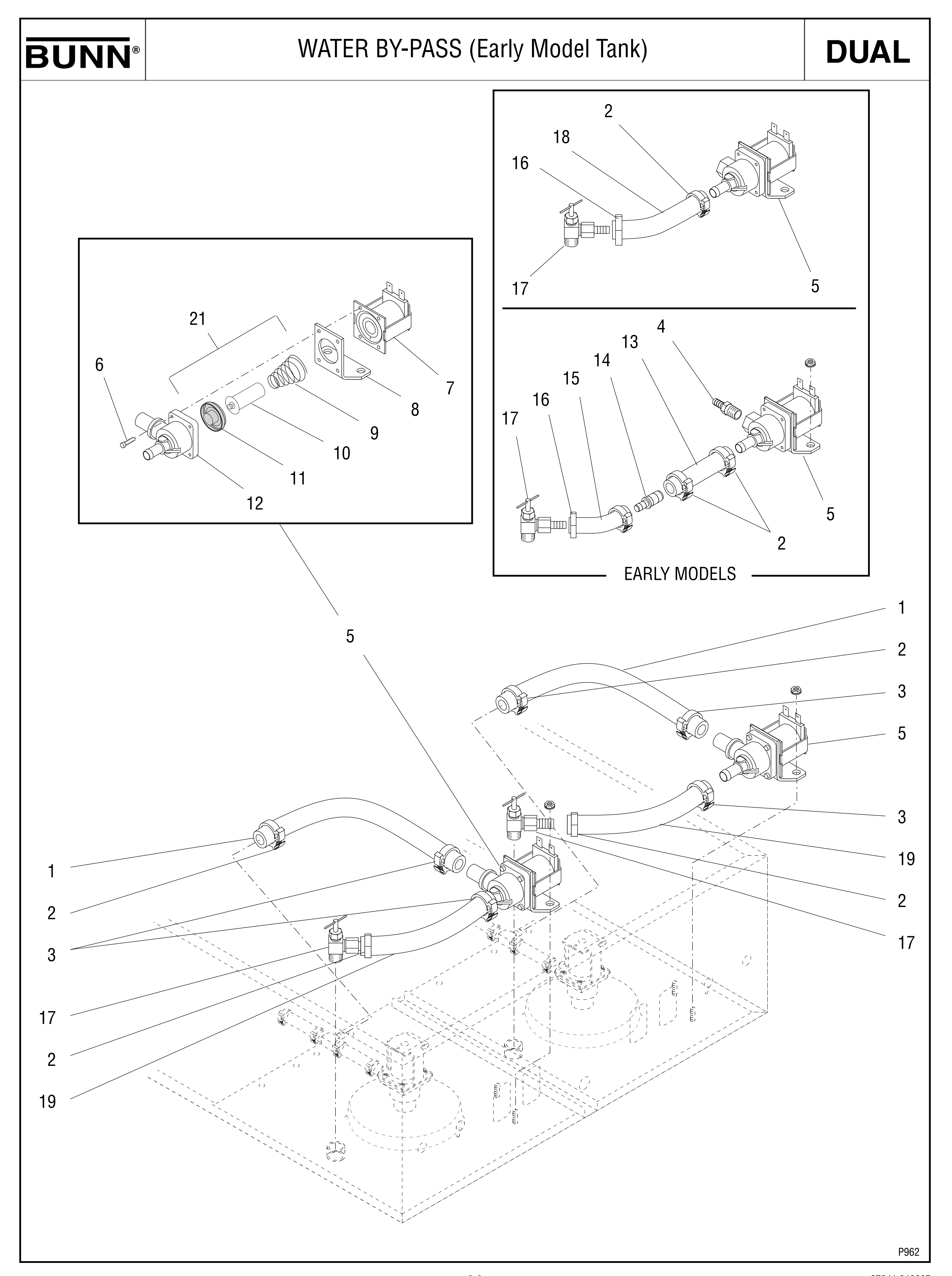
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


3
4
5
6
2
1
7
5
8
9
6
230 Volt Models
7
9
11
10
P3941

INLET VALVE AND LINE

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet, Fill Tube
2	20937.0000	1	Tube, Tank Fill
3	24684.0000	1	Gasket, .25" FLR
4	40187.0001	1	Adapter, Hose .25" Flare x .375" Barb
5	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D
6	20976.0000*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x .625" O.D. x 30.0" (Order item 12)
7	36233.1000	1	Valve, Water Inlet 110/120V (Refer to item 13)
	36233.0001	1	Valve, Water Inlet 220/240V (Refer to item 13)
	32283.0000	2	Screw, Pan Head M4 x 6MM
8	20976.0017*	1	Tube .375” ID x .625” OD x 2.0” (Order item 12) (230V Models)
9	36378.0001	1	Check Valve (Installed in item 6) (208V, 240V, 120/208V, 120/240V Models)
	40071.0001	1	Check Valve, .38” Barb (230V Models)
10	37297.0006	1	Elbow, .25" FLR x .75" FTHR (Includes item 11)
11	41640.0000	1	Gasket, .75” Hose Fitting
12	20976.1001	-	Tube .375" ID x .625" OD x 36.0" (Use as required)
	20976.1002	-	Tube .375" ID x .625" OD x 120.0" (Use as required)
13	43644.0000	-	Kit, Valve Rebuild (Not illustrated)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

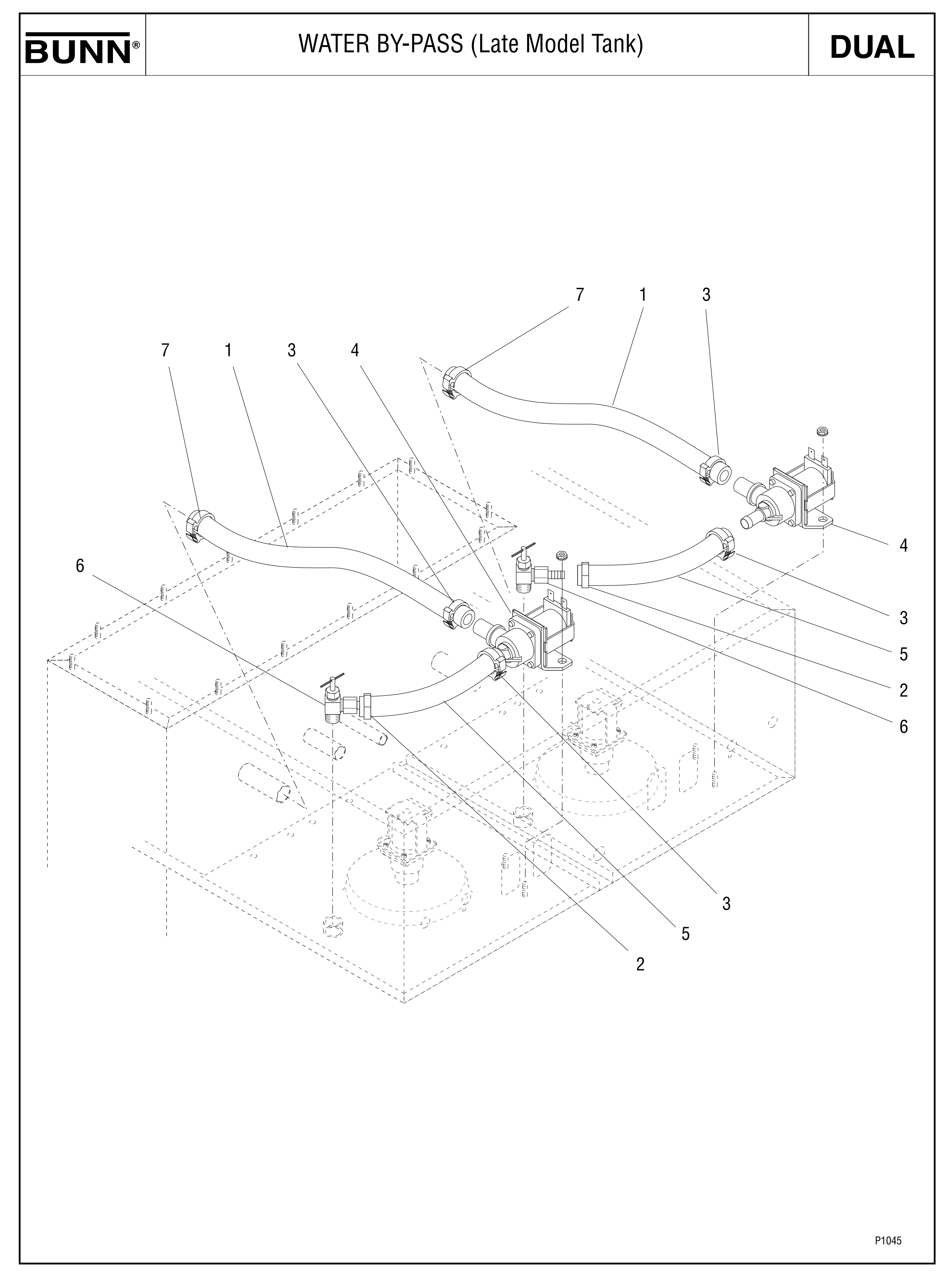


2
18
16
17
5
21
6
7
8
9
10
11
12
4
13
14
15
16
17
5
2
EARLY MODELS
1
2
3
5
3
19
2
17
5
1
2
3
17
2
19
P962

WATER BY-PASS (Early Model Tank)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION		
1	20976.0005*	2	Tube, Silicone .375" I.D. x .62" O.D. x 7.50" (Order item 21)(Early models only)		
	20976.0001*	2	Tube, Silicone .375" I.D. x .62" O.D. x 9.50" (Order item 21)(Late Models only)		
2	12422.0001	4	Clamp, Hose .59"/.66" I.D. (4 additional required on Early Models)		
3	12422.0005	4	Clamp, Hose .62"/.71" I.D. (Late Models only)		
4	21136.0001	2	Fitting, Barb .375" x .25" MPT (Early models only)		
5	- - - - - - - -	2	Valve Assy, By-Pass 120V	Early models. Not available order late model valve assy	Includes items 6 thru 12
	- - - - - - - -	2	Valve Assy, By-Pass 200V		
	- - - - - - - -	2	Valve Assy, By-Pass 220/240V		
	27370.0000	2	Valve Assy, By-Pass 120V	Late models	
	27370.0001	2	Valve Assy, By-Pass 200V		
	27370.0002	2	Valve Assy, By-Pass 220/240V		
	00970.0000	4	Nut, Keps 8 - 32		
6	- - - - - - - -	4	Screw, 8 - 32		
7	22305.0000	1	Coil Assy, By-Pass Valve 120V	Early models	
	22305.0003	1	Coil Assy, By-Pass Valve 200V		
	22305.0002	1	Coil Assy, By-Pass Valve 220/240V		
	- - - - - - - -	1	Coil Assy, By-Pass Valve 120V	Late models. Not available order item 5	
	- - - - - - - -	1	Coil Assy, By-Pass Valve 200V		
	- - - - - - - -	1	Coil Assy, By-Pass Valve 220/240V		
8	- - - - - - - -	1	Bracket (Not available order item 5)		
9	- - - - - - - -	1	Spring (Not available order item 22)		
10	- - - - - - - -	1	Plunger (Not available order item 22)		
11	23255.0000	1	Diaphragm		
12	- - - - - - - -	1	Body (Not available order item 5)		
13	20976.0017*	2	Tube, Silicone .375" I.D. x .62" O.D. x 2.0" (Order item 21)	Early models only. Can use items 2, 3, 17 & 19	
14	27170.0001	2	Reducer Barb .375" x .25"		
15	11707.0024*	2	Tube, Silicone .25" I.D. x .50" O.D. x 2.40" (Order item 20)		
16	12422.0000	4	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.		
17	- - - - - - - -	2	Valve Assy, Needle By-Pass .25" Barb (Early models. Use late model valve & item 19)		
	20945.1002	2	Valve Assy, Needle By-Pass .375" Barb (Late models)		
18	11707.0048*	2	Tube, Silicone .25" I.D. x .50" O.D. x 4.0" (Early models. Can use items 2, 3, 17 &19)		
19	20976.0006*	2	Tube, Silicone .375" I.D. x .62" O.D. x 4.5" (Order item 21) (Late models)		
20	11707.1000	1	Tube, Silicone .25" I.D. x 12.0"	Not illustrated	
	11707.1001	1	Tube, Silicone .25" I.D. x 36.0"		
	11707.1002	1	Tube, Silicone .25" I.D. x 120.0"		
21	20976.1000	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 12.0"		
	20976.1001	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 36.0"		
	20976.1002	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 120.0"		
22	11517.0008	-	Valve Repair Kit (Includes one each of items 9, 10 & 11)		

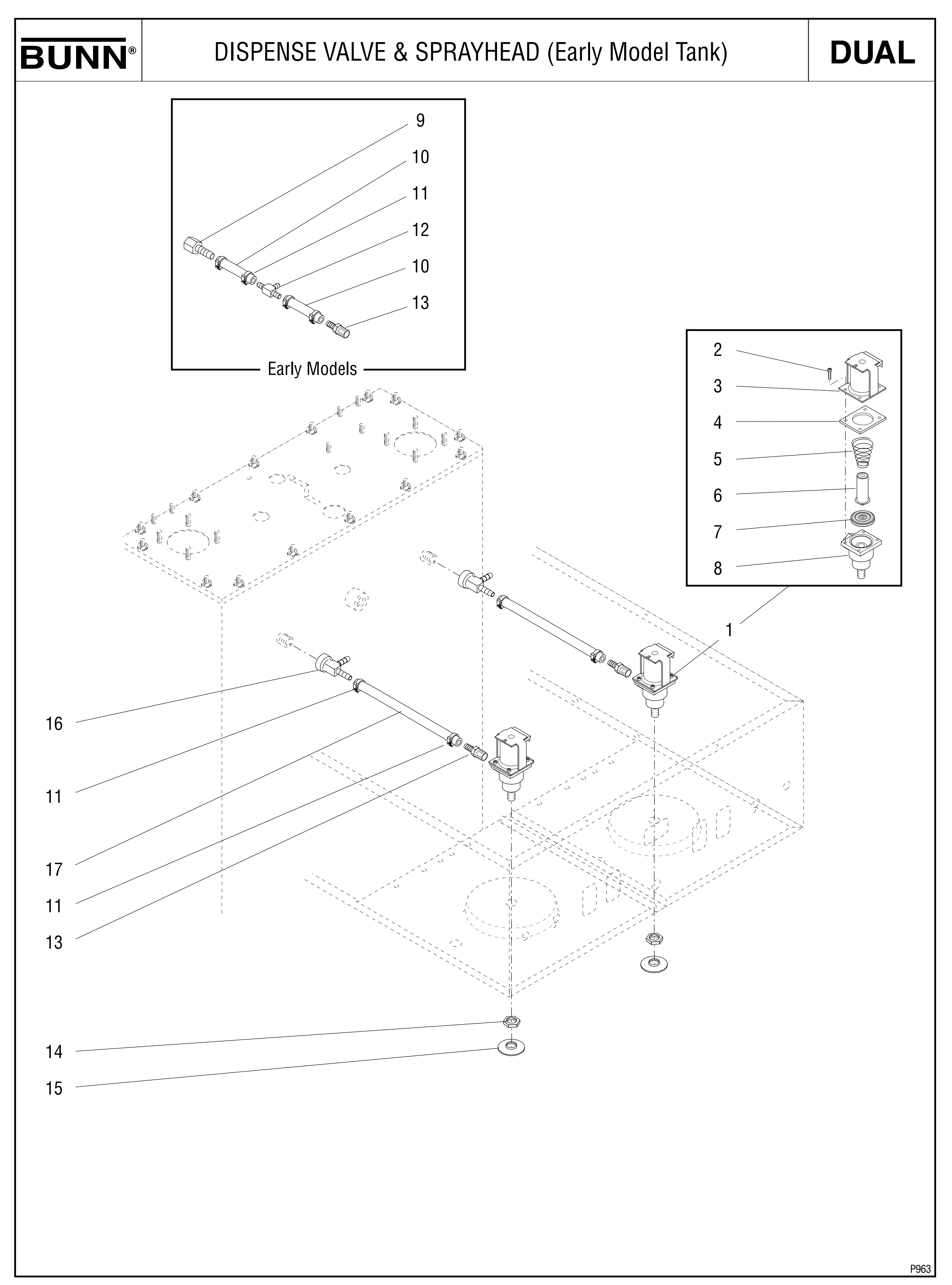
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


7
1
3
7
1
3
4
6
4
3
5
2
6
3
5
2
P1045

WATER BY-PASS (Late Model Tank)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	32591.0007*	2	Tube, Silicone .50" I.D. x 8.75" (Order item 9)
2	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D.
3	12422.0005	4	Clamp, Hose .61"/.71" I.D.
4	27370.0000	2	Valve Assy, By-Pass 120V
	27370.0001	2	Valve Assy, By-Pass 200V
	27370.0002	2	Valve Assy, By-Pass 230V
	00970.0000	4	Nut, Keps #8 - 32
5	20976.0006*	2	Tube,Silicone .375" I.D. x .62" O.D. x 4.5" (Order item 8)
6	20945.1002	2	Valve Assy, Needle By-Pass
7	12422.0009	2	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
8	20976.1000	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 12.0"
	20976.1001	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 36.0"
	20976.1002	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 120.0"
9	32591.1002	-	Tube, Silicone .50" I.D. x 36.0"

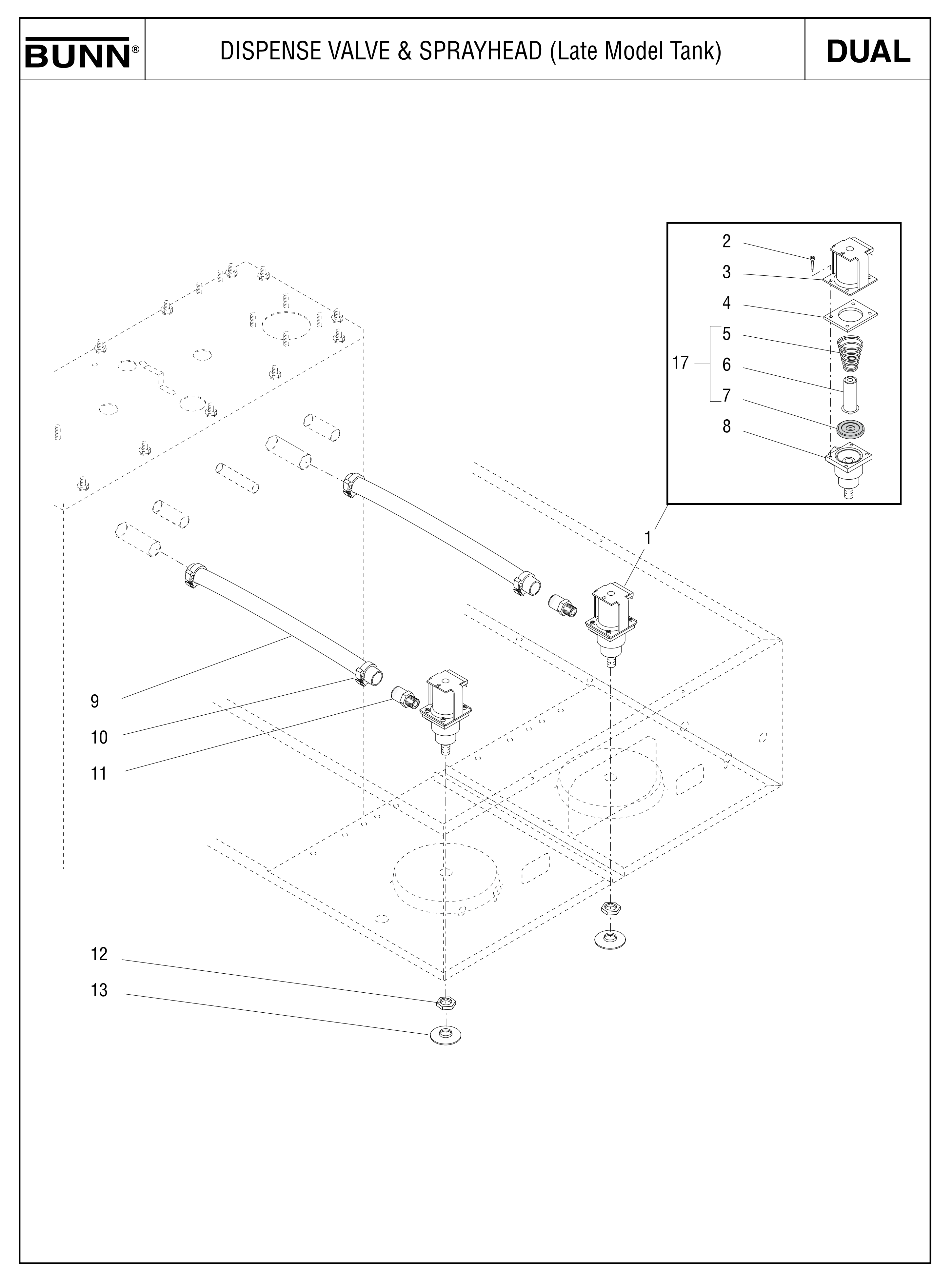
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


9
10
11
12
10
13
Early Models
2
3
4
5
6
7
8
1
16
11
17
11
13
14
15
P963

DISPENSE VALVE & SPRAYHEAD (Early Model Tank)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	26846.0000	2	Valve Assy, Sprayhead 120V	Includes items 2 thru 8
	26846.0001	2	Valve Assy, Sprayhead 200V	
	26846.0002	2	Valve Assy, Sprayhead 220/240V	
2	23254.0000	4	Screw, 8 - 32	
3	22305.0000	1	Coil Assy, Dispensing Valve 120V	
	22305.0003	1	Coil Assy, Dispensing Valve 200V	
	22305.0002	1	Coil Assy, Dispensing Valve 220/240V	
4	23256.0000	1	Spacer Plate	
5	- - - - - - - -	1	Spring (Not available order item 19)	
6	- - - - - - - -	1	Plunger (Not available order item 19)	
7	23255.0000	1	Diaphragm	
8	- - - - - - - -	1	Body (Not available order item 1)	
9	26809.0001	2	Fitting, .38” Barb x .38” FPT (Early Models)	
10	20976.0009*	4	Tube, Silicone .38” I.D. x .62” O.D. x 2.25” (Order item 18) (Early Models)	
11	12422.0001	8	Clamp, Hose .59”/.66” I. D.	
12	06866.0000	2	Fitting, Tee .38” Barb (Early Models)	
13	21136.0001	2	Fitting, Barb .375” x .25” MPT	
14	01075.0000	2	Nut, Hex .438” - 20	
15	01082.0002	2	Sprayhead, 6 - Hole	
16	26924.0000	2	Tee, Run .25”FPT x .38” x .38” Barb (Late Models)	
17	20976.0038*	2	Tube, Silicone .38”I.D. x .62” O.D. x 5.25” (Order item 18)(Late Models)	
18	20976.1000	1	Tube, Silicone .375” I.D. x 12.0”	Not illustrated
	20976.1001	1	Tube, Silicone .375” I.D. x 36.0”	
	20976.1002	1	Tube, Silicone .375” I.D. x 120.0”	
19	11517.0008	-	Valve Repair Kit (Includes one each of items 5, 6 & 7)	

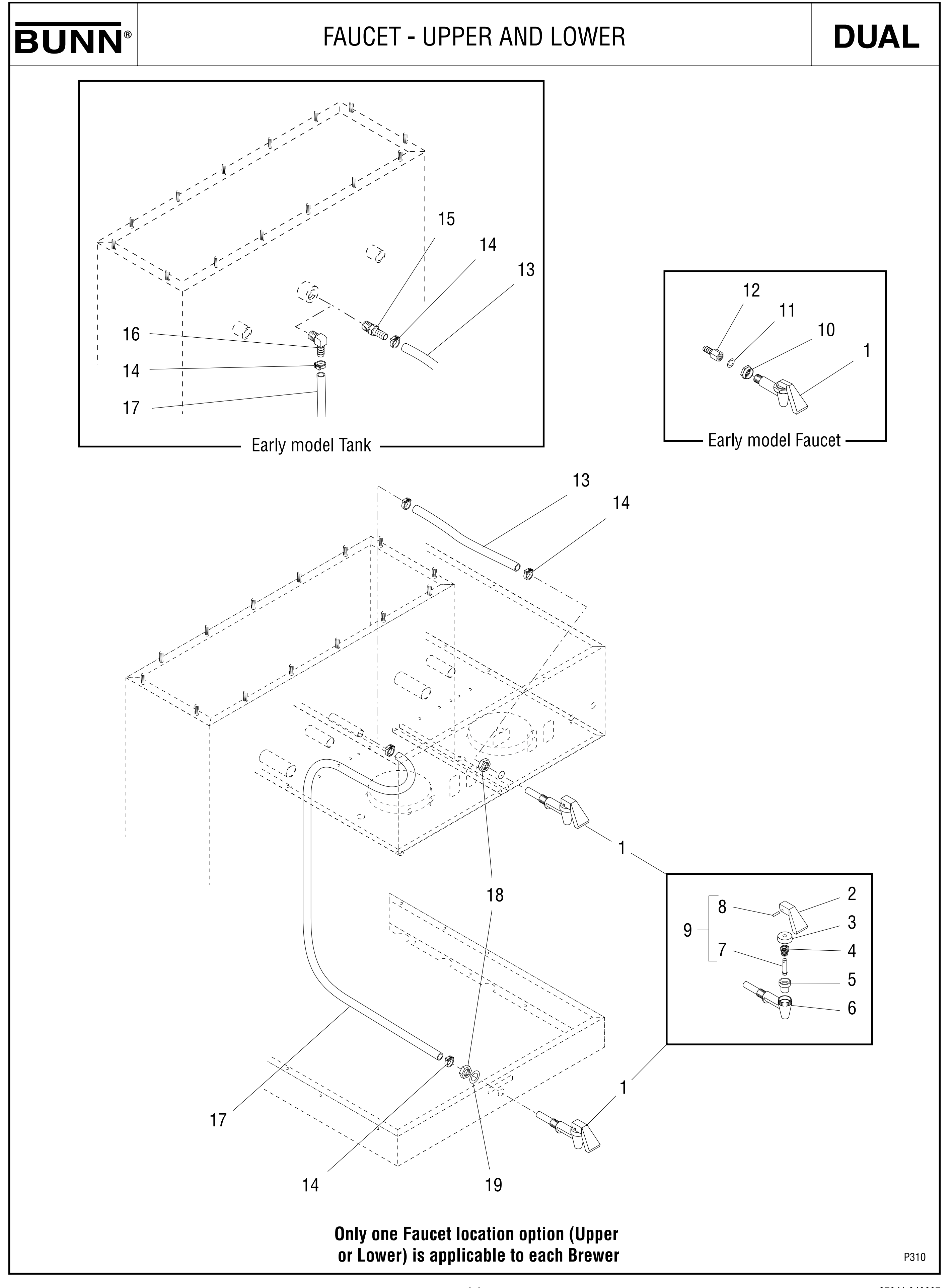
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


2
3
4
5
17
6
7
8
1
9
10
11
12
13

DISPENSE VALVE & SPRAYHEAD (Late Model Tank)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26846.0000	2	Valve Assy, Sprayhead 120V (Includes items 2 thru 8)
	26846.0001	2	Valve Assy, Sprayhead 200V (Includes items 2 thru 8)
	26846.0002	2	Valve Assy, Sprayhead 240V (Includes items 2 thru 8)
2	23254.0000	4	Screw, #8 - 32
3	22305.0000	1	Coil Assy, Dispensing Valve 120V
	22305.0003	1	Coil Assy, Dispensing Valve 200V
	22305.0002	1	Coil Assy, Dispensing Valve 240V
4	23256.0000	1	Spacer Plate
5	- - - - - - - -	1	Spring (Not available order item 15)
6	- - - - - - - -	1	Plunger (Not available order item 15)
7	23255.0000	1	Diaphragm
8	- - - - - - - -	1	Body (Not available order item 1)
9	35052.0001*	2	Tube, Silicone .75" I.D. x 6.75" (Order item 14)
10	12422.0008	4	Clamp, Hose .93"/1.1" I.D.
11	34956.0001	2	Fitting, .25" NPTF .281" I.D.
12	01075.0000	2	Nut, Hex .438" - 20
13	01082.0002	2	Sprayhead, 6 Hole
14	35052.1000	1	Tube, Silicone .75" I.D. x 12.0"
15	11517.0008	-	Valve Repair Kit (Includes one each of items 5, 6 & 7)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



Only one Faucet location option (Upper or Lower) is applicable to each Brewer

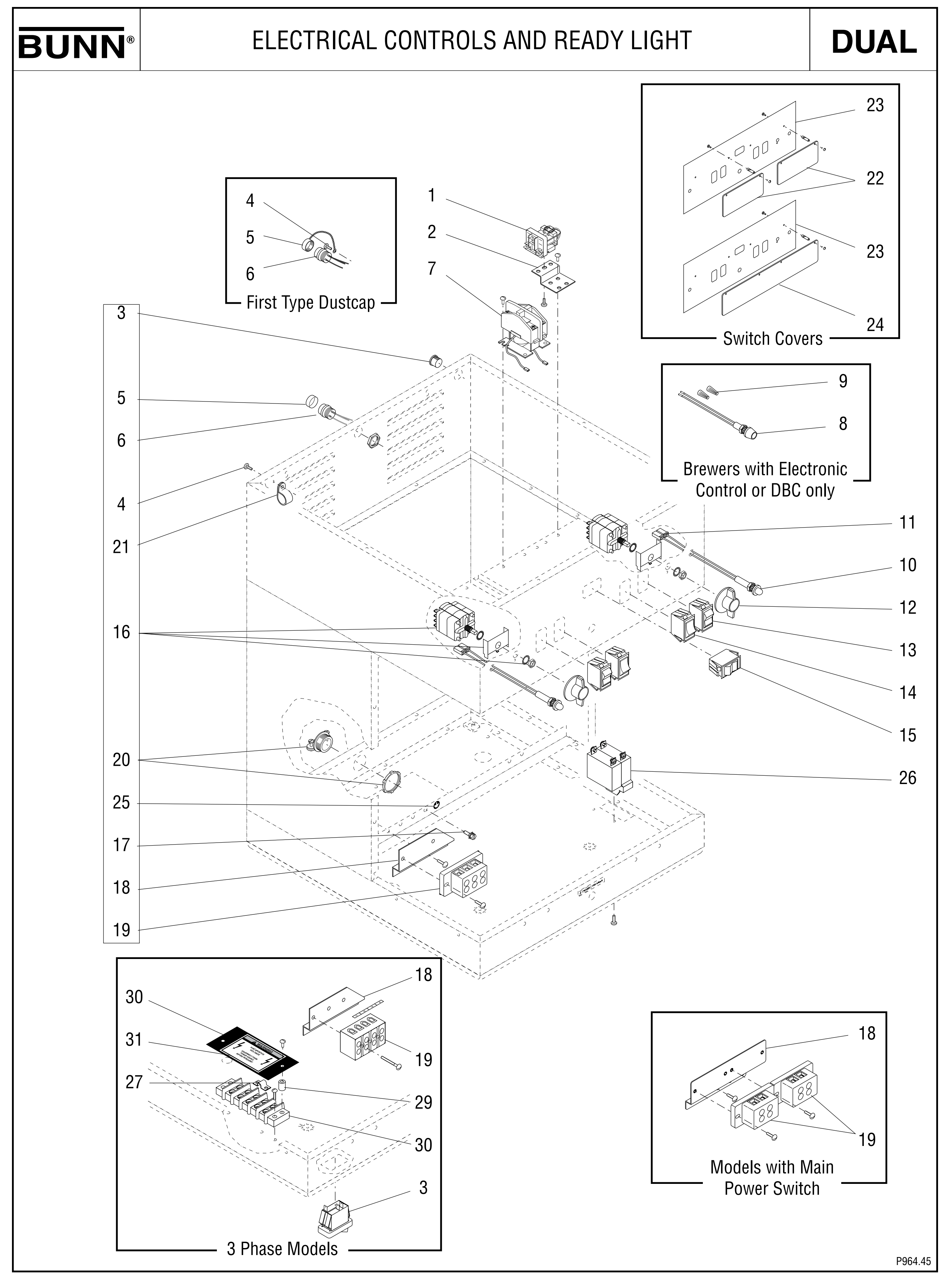
P310

FAUCET - UPPER AND LOWER

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02596.1005	1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 8) (Early models)
	29075.0000	1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 8) (Late models)
2	02861.0003	1	Handle, Faucet “Warning Hot Water”
3	02854.0000	1	Bonnet, Faucet
4	02595.0000	1	Spring, Faucet
5	02766.0000	1	Seat Cup, Faucet
6	02856.0002	1	Body, Faucet
7	13054.0000	1	Stem, Faucet
8	02858.0000	1	Pin, Spring .125" Dia. x .50"
9	02594.0000	1	Faucet Stem W/Pin (Includes items 7 & 8)
10	02850.0000	1	Jam Nut, Faucet (Early models)
11	27574.0000	1	Washer, Sealing (Early models)
12	12437.0000	1	Adapter, Barb (Early models)
13	20976.0003*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 10.50" (Order item 20) (Early model Tank)
	20976.0073*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 11.50" (Order item 20) (Late model Tank)
14	12422.0001	2	Clamp, Hose .59" x .66" I.D.
15	21136.0001	1	Fitting, Barb .375" x .25" MPT (Early model Tank only)
16	20202.1601	1	Elbow, 90° .375" Barb x .25" MPT (Early model Tank only)
17	20976.0036*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 38.0" (Order item 20) (Early model Tank)
	20976.0066*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 48.0" (Order item 20) (Late model Tank)
18	29264.0000	1	Nut, Faucet Retaining
19	01544.0000	1	Washer, .50" I.D. x .75" O.D.
20	20976.1000	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 12.0"
	20976.1001	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 36.0"
	20976.1002	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 120.0"
21	28706.0002	-	Faucet Kit (Includes items 2,4,5,7 & 8)
22	M2517.0000	-	Sealant, Pipe 6 ml

Not Illustrated (items 20–22)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



4
5
6
First Type Dustcap
1
2
7
23
22
23
24
Switch Covers
9
8
Brewers with Electronic Control or DBC only
3
5
6
4
21
16
20
25
17
18
19
11
10
12
13
14
15
26
18
30
31
27
19
29
30
3
3 Phase Models
18
19
Models with Main Power Switch
P964.45

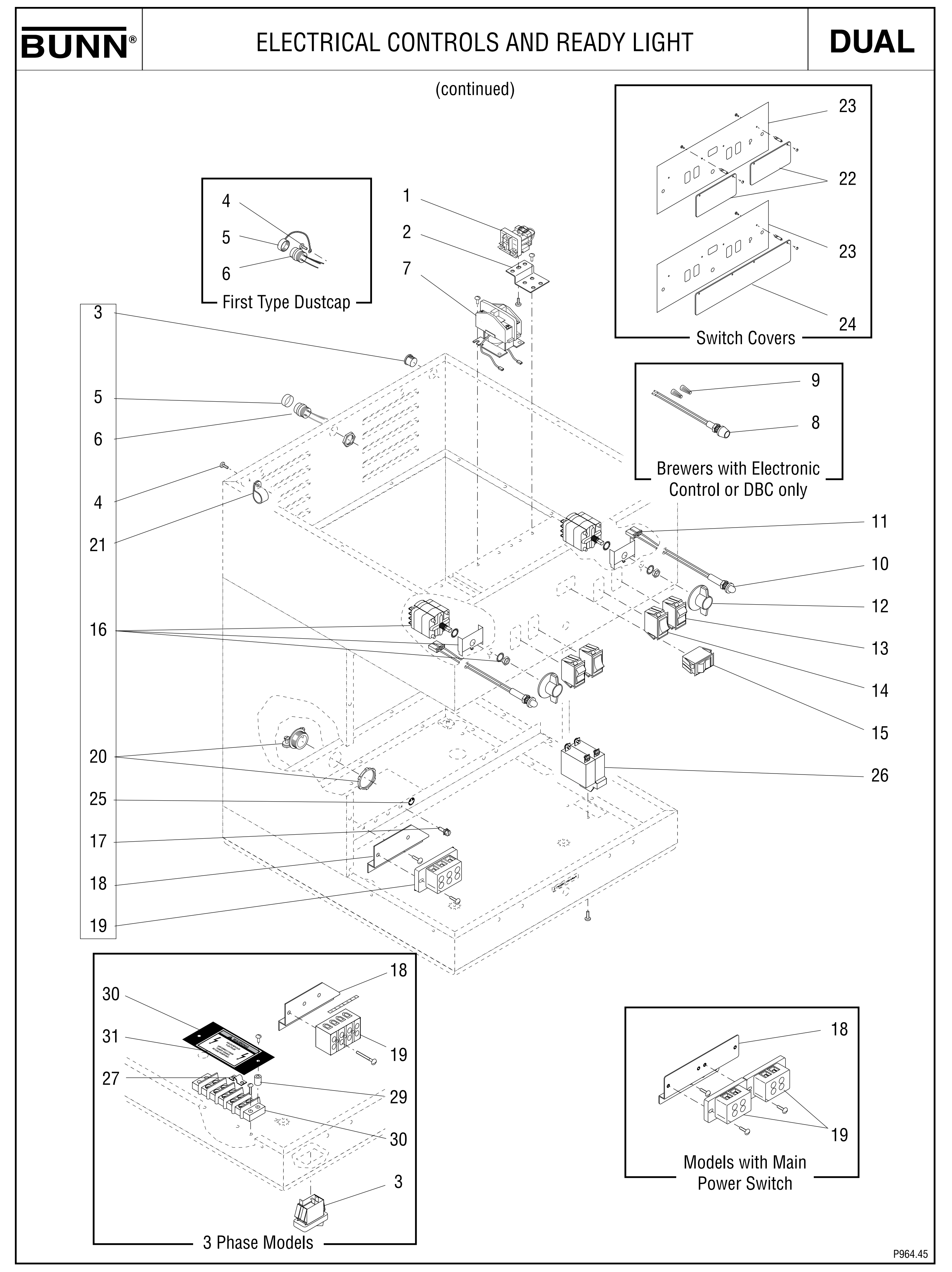
ELECTRICAL CONTROLS AND READY LIGHT

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	NOTES
1	02618.1000	-	Relay, 120V	Used with Recovery Booster only - One each with Electronic Control - Two each with Mech. Thermostat
	02806.0000	-	Relay, 240V	
	22089.0000*	-	Relay, 200V	
	01347.0000	-	Screw, Truss Head 6 - 32 x .375”	
2	20201.4300	-	Bracket, Relay	
3	00669.0000	-	Plug, Hole (Use as required) (1 used on late models without Interface)	
4	01382.0003	3	Screw, Truss Head 6 - 32 x .375”	2 less required on late models
	00973.0000	3	Nut, Keps 6 - 32	
	01382.0002	1	Screw, Truss Head BLK 6 - 32 x .375”	
5	- - - - - - - -	1	Dustcap W/Chain (First type. Not available order second type Dustcap)	Two used with two Grinder Interface Models
	27657.0000	1	Dustcap, Socket (Second type)	
6	12274.0002	1	Socket Assy W/Leads, Interface	
7	06335.1000	1	Contactor Assy, 120V Coil	Used With Mechanical Thermostat & Electronic Control W/Recovery Booster
	06335.1002	1	Contactor Assy, 200/240V Coil	
	01327.0000	2	Screw, Pan Head 10 - 32 x .375”	
8	12517.0002	1	Ready Light Replacement Kit (Includes item 9)	Brewers with Electronic Control or DBC only
	00764.0000	1	Plug, Hole .375” (Not Illustrated)	
9	01570.0000	2	Wire Nut, 2 - 24 AWG	
10	12984.0002	2	Light Assy, 120V (Includes 2 of item 11)	Brewers with Mechanical Thermostat only
	12984.0004	2	Light Assy, 240V (Includes 2 of item 11)	
11	04243.0000	4	Terminal Housing, Receptacle	
12	12246.0000	2	Knob, Rotary Switch (Includes Setscrew Indented Below)	
	02338.0000	2	Setscrew, Locking 8 - 32 x .25”	
13	02753.0000	2	Switch, On/Off 120V	
	02754.0000	2	Switch, On/Off 240V	
	28305.0000	2	Switch, On/Off 230V (3 used on 3 Phase Models)	
14	02628.0000	2	Switch, Momentary - Start	
	28303.0001	2	Switch, Momentary - Start (230V)	
15	05789.0000	1	Switch, Selector (One Grinder Interface Models only)	
	28304.0000	1	Switch, Selector (230V)	
16	20969.0001*	2	Switch Assy, Rotary (120/208 & 120/240V models prior to 09/29/06) (Not available. Order 39053.1001)	
	28302.1000	2	Switch Assy, Rotary (230V models and all other models after 09/29/06)	
	20969.0004*	2	Switch Assy, Rotary (DBC models) (Not available. Order 39053.1004)	
17	01309.0000	1	Ground Screw W/Terminal Washer 10 - 32 x .50”	
18	23004.0000	1	Bracket, Terminal Block Mounting	
	39248.0000	1	Bracket, Terminal Block Mounting (Models with Main Power Switch)	
	02308.0000	2	Screw, Pan Head 8 - 32 x .375”	

(continued)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

(continued)



23
22
23
24
Switch Covers
4
5
6
First Type Dustcap
1
2
7
3
5
6
4
21
16
20
25
17
18
19
9
8
Brewers with Electronic Control or DBC only
11
10
12
13
14
15
26
30
31
27
18
19
29
30
3
3 Phase Models
18
19
Models with Main Power Switch
P964.45

ELECTRICAL CONTROLS AND READY LIGHT

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
19	07038.0000	1	Terminal Block, 3 Pole (RED/WHI/BLK)	
	01106.0000	1	Terminal Block, 2 Pole (WHI/BLK)	
	01106.0001	1	Terminal Block, 2 Pole (RED/BLK)	
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .375"	
20	01590.0000	1	Connector, Cable	
21	05920.0000	1	Clamp, Cable .250" I.D.	
22	12146.0001	2	Cover, Switch (Two piece)	
	02323.0002	4	Screw, Truss Head 6 - 32 x .25" (Black)	
23	12148.0001	4	Spacer, Hinged	See item 56
	01382.0000	4	Screw, Truss Head 6 - 32 x .375"	See item 56
	01510.0000	4	Lockwasher, Ext. Tooth #6	See item 56
24	12146.0003	2	Cover, Switch (One piece)	See item 56
	02323.0002	4	Screw, Truss Head 6 - 32 x .25" (Black)	See item 56
25	00824.0000	1	Decal, Ground	
26	38894.0001	1	Switch, Main Power (Not used on all models)	
	01308.0002	2	Screw, Truss Head #6-32 x .25" (Switch Mounting)	
	01327.0000	4	Screw, Pan Head #10-32 x .375"	
	01512.0000	4	Lockwasher, External Tooth #10	
27	38039.0000	1	Jumper	
28	28177.0001	1	Terminal Block, 5 Pole	
	02367.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .62"	
29	01533.0006	2	Spacer, Nylon .375" OD x .19" ID x .625"	
30	37961.0000	1	Shield, Insulating	
31	12559.0003	1	Decal, Warning "Hazardous Voltage"	

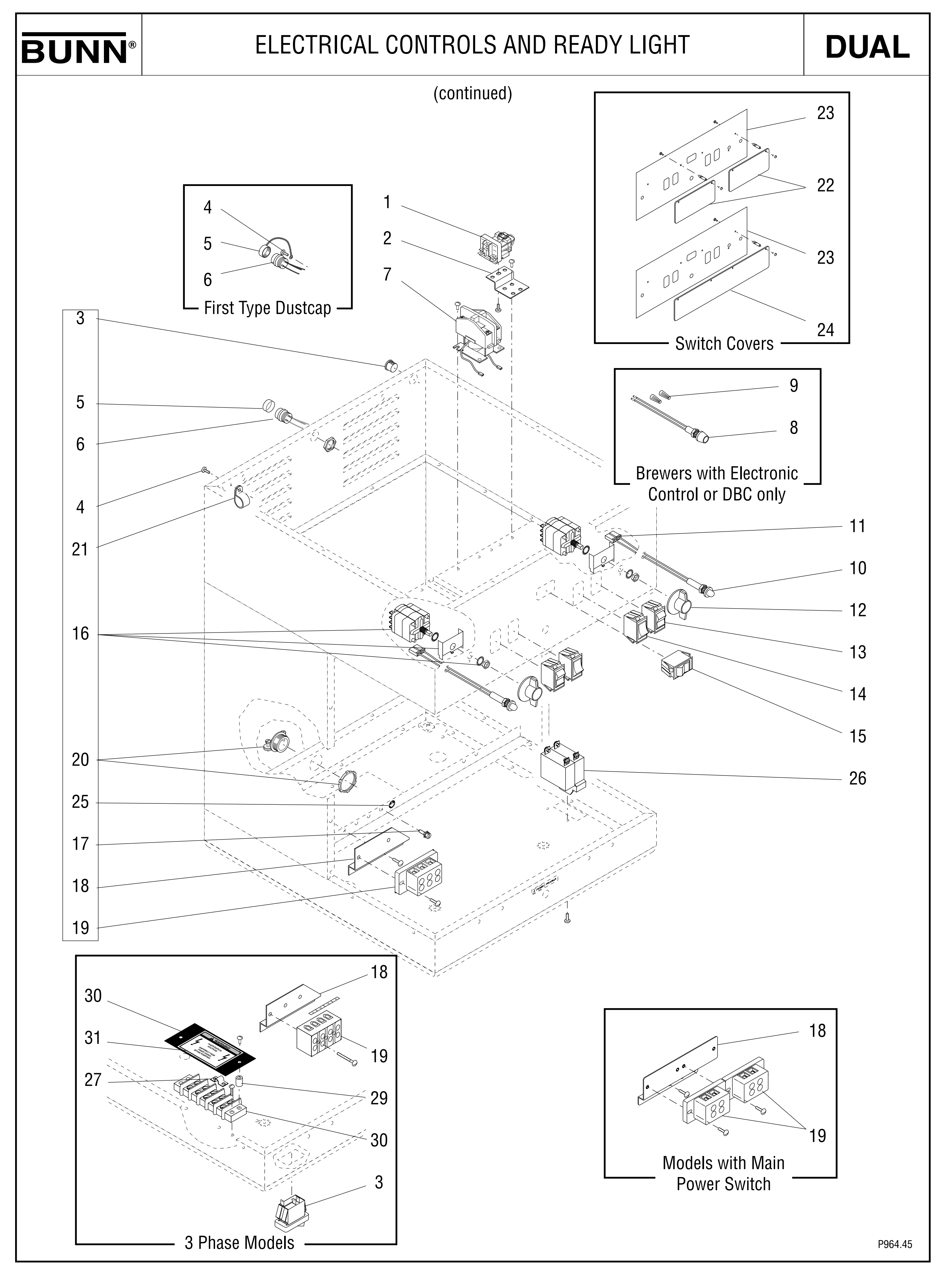
NOTE : The following items are not illustrated

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
32	26802.0000	1	Wiring Harness, Main (120/240V Mechanical Thermostat)	Not used on Brewers equipped with DBC
	26802.0001	1	Wiring Harness, Main (200/240V Mechanical Thermostat)	Not used on Brewers equipped with DBC
	26802.0002*	1	Wiring Harness, Main (120/240V Electronic Control)	Not used on Brewers equipped with DBC
	26802.0003	1	Wiring Harness, Main (200/240V Electronic Control)	Not used on Brewers equipped with DBC
33	25645.0002	1	Wiring Harness, Signal	Brewers with DBC only
34	25646.0001	1	Wiring Harness, Power	Brewers with DBC only
35	23904.0000	1	Wiring Harness, Interface Switch (One Grinder Interface Models only)	
36	26810.0000	1	Wiring Harness, 1-Set (Models with 1 batch option only)	
37	37859.0005	1	Wiring Harness, Main Power Switch	
38	21012.0006	1	Lead, Elect. Red 30.0" (Contactor to Left Heater)	Mech. Thermostat only
39	21012.0007	1	Lead, Elect. Red 12.0" (Contactor to Right Heater)	Mech. Thermostat only
40	21012.0008	1	Lead, Elect. Blk 20.0" (Contactor to Left Heater)	Mech. Thermostat only
41	21012.0009	1	Lead, Elect. Blk 11.0" (Contactor to Right Heater)	Mech. Thermostat only

(continued)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

(continued)

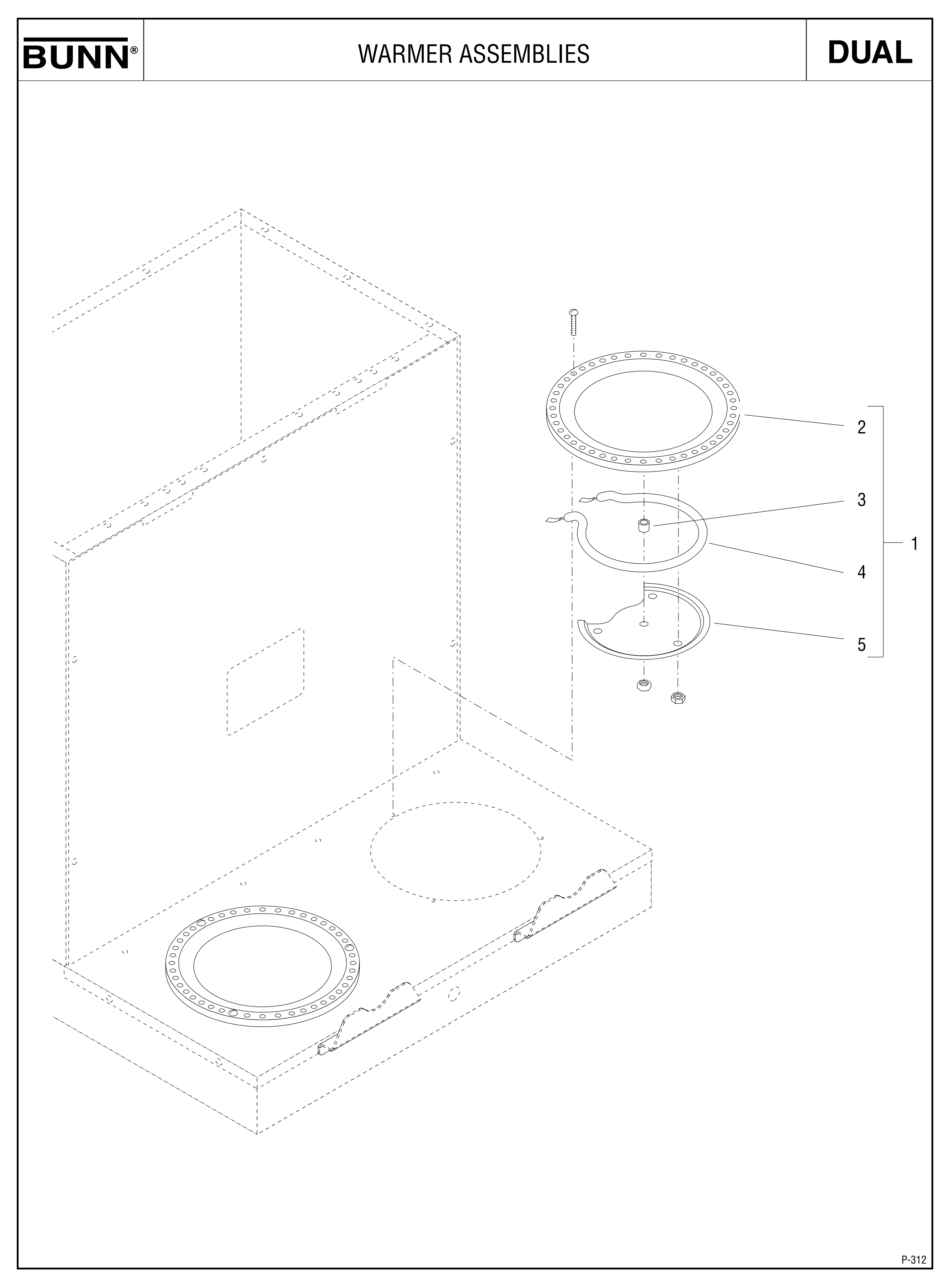


First Type Dustcap
Switch Covers
Brewers with Electronic Control or DBC only
3 Phase Models
Models with Main Power Switch
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
29
30
31
P964.45

ELECTRICAL CONTROLS AND READY LIGHT

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
42	21012.0029	1	Lead, Elect. Blu 20.0” (Tank Heater to Tank Heater)	Electronic Control only
43	21012.0031	1	Lead, Elect. Blk 14.5” (Tank Heater to Tank Heater)	Electronic Control only
44	21012.0078	1	Lead, Elect. Blk 9.0” (Right Heater to Limit Thermostat)	Electronic Control only
45	21005.0351	1	Lead, Elect. Wht/Red 12.0” (Left Disp. Valve to Left Relay)	Mech. Thermo-stat & Recovery Booster
46	22042.0000	1	Lead Assy, Elect. Blu 9.0” (Right Relay to Wire Nuts)	Mech. Thermo-stat & Recovery Booster
47	22043.0000	1	Lead Assy, Elect. Blk 30.0” (Left Relay to Contactor)	Mech. Thermo-stat & Recovery Booster
48	21003.0045	1	Lead, Elect. Red 8.0” (Relay to Relay)	Mech. Thermo-stat & Recovery Booster
49	21012.0036	1	Lead, Elect. Blu 18.0” (Contactor to Right Heater)	Electronic Control & Recovery Booster
50	21012.0037	1	Lead, Elect. Red 30.0” (Terminal Block to Contactor)	Electronic Control & Recovery Booster
51	21005.0354	1	Lead, Elect. Wht/Red 10.0” (Left Disp. Valve to Relay)	Electronic Control & Recovery Booster
52	24890.0000	1	Lead, Elect. Gry 6.0” (Relay to Contactor)	Electronic Control & Recovery Booster
53	21005.0349	1	Lead, Elect. Wht/Grn 10.0” (Relay to Right Disp. Valve)	Recovery Booster only
54	21005.0350	1	Lead, Elect. Wht/Vio 12.0” (Relay to Right Disp. Valve)	Recovery Booster only
55	24740.0000	1	Lead, Elect. Wht/Brn 15.0” (Left Disp. Valve to Contactor)	Recovery Booster only
56	28029.0000	1	Kit, Switch Cover (Includes items 23 & 24)	
57	28318.0000	2	Wiring Harness, Rotary Switch (230V models and all other models after 09/29/06)	
	39053.0004	2	Wiring Harness, Rotary Switch (DBC Models)	

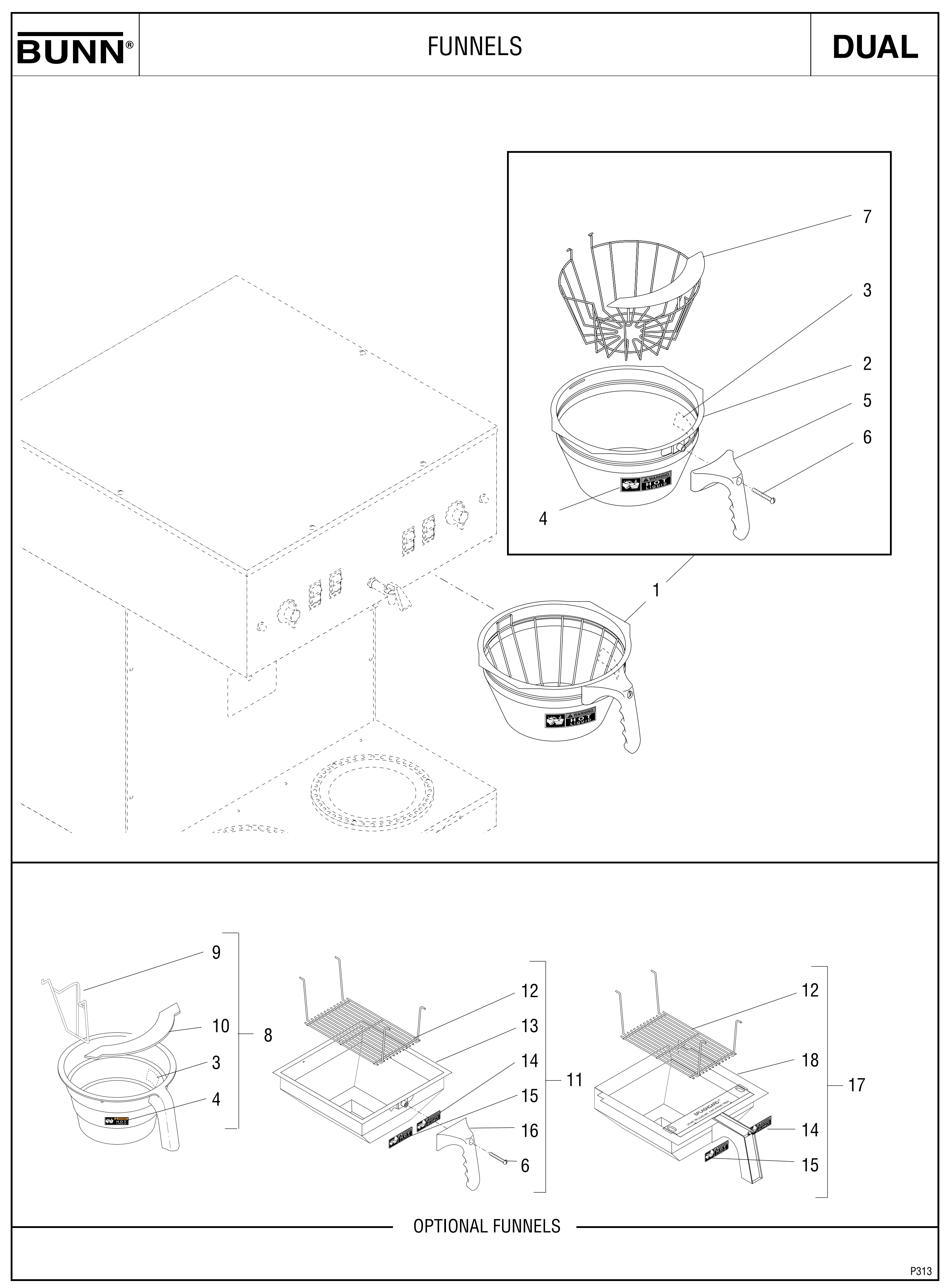
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


2
3
1
4
5
P-312

WARMER ASSEMBLIES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	03652.0000	2	Warmer Assy, Blk 100W 120V (Includes items 2 thru 5)
	02817.0000	2	Warmer Assy, Blk 100W 220V (Includes items 2 thru 5)
	01303.0000	6	Screw, Pan Head #4 - 40 x .50"
2	03656.0000	1	Warmer Dish, Blk - 45 Hole
3	13042.0001	1	Spacer, .174" I.D. x .188"
4	01227.0000	1	Warmer Element, 100W 120V
	01951.0000	1	Warmer Element, 100W 220V
5	05212.0000	1	Plate, Warmer Retainer
	00970.0000	2	Nut, Keps 8 - 32

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


7
3
2
5
6
4
1
9
10
8
3
4
12
13
14
11
15
16
6
12
18
17
14
15
OPTIONAL FUNNELS
P313

FUNNELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20201.1201	2	Funnel Assy, SST (Black Handle) (Includes Items 2 thru 7)
2	24462.0002	1	Funnel W/Decals (Includes items 3 & 4)
3	03408.0004	1	Decal, Warning-Remove Funnel
4	03409.0004	1	Decal, Warning-Hot Liquid
5	20201.1100	1	Handle, Funnel-Black
6	12499.0002	1	Screw, Round Head .25" - 20 x 1.50"
7	- - - - - - - -	1	Filter Basket (First Type. Not available, order Second Type)
	33089.0000	1	Filter Basket w/Splashgard (Second Type)
8	22735.0000	2	Funnel Assy, Plastic-Black (Includes items 3, 4, 9 & 10)
	22735.0002	2	Funnel Assy, Plastic-Smoke (Includes items 3, 4, 9 & 10)
9	21911.0000	1	Funnel Adapter, Water By-Pass
10	32965.0000	1	Splashgard
11	29911.0000*	2	Funnel Assy, Pouch Pack (Includes items 6 & 12-16) (Not available order item 17)
12	29916.0000	1	Wire Form Insert
13	29914.0000*	1	Funnel W/Decals (Includes items 14 & 15) (Not available order item 17)
14	03408.0002	1	Decal, Warning-Remove Funnel
15	03409.0002	1	Decal, Warning-Hot Liquid
16	29915.0000	1	Handle, Pouch Pack Funnel
17	35282.0000	1	Funnel Assy, Pouch Pack Plastic (Includes items 12, 14, 15 18 & 19)
18	34439.0000*	1	Funnel, Pouch Pack (Not available order item 17)
19	34438.0000	1	Splashgard, Black Plastic

27041 061108

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

NUMERICAL INDEX

27041 040312

NUMERICAL INDEX

BUNN®

ITEM#

PROJECT

DATE

Single® Brewer with Portable Server



Single
with 1.5GPR server
Dimensions: 29.3” H x 9.25” W x 19” D
(74.4cm H x 54.9cm W x 48.3cm D)

Features

Single Coffee Brewer

- Brews 5.1 to 11.4 gallons (19.3 to 43.2 litres) of perfect coffee per hour.
- Brews ½, 1, or 1½ gallon (1.9, 3.8 and 5.7 litre) batches. Single Batch model available (23050.0006).
- Adjustable bypass ensures perfect coffee regardless of batch size.
- Hot water faucet does not affect brew level.
- Electronic timer ensures fast set up and accurate brew levels.
- Electronic grinder interface instructs grinder on exact amount of coffee for selected brew batch size.
- 1.5GPR portable server (included) has a patented Safety-Fresh® brew-through lid with vapor seal and spill protection.
- SplashGard® funnel deflects hot liquids away from the hand.
- International electrical configurations available.



Model with Single Batch and Plastic Funnel
Product No. : 23050.0006

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

International models may vary in appearance.

Related Products

Easy Clear® EQHP-10
Product No. : 39000.0004

Easy Clear® EQHP-10L
Product No. : 39000.0001



Single/Dual Filter Pack
Product No. : 20138.0000
Packed per case: 500
Dimensions: 5¼" Base x 4¼" Sidewall
13.3 cm Base x 10.8 cm Sidewall



1.5GPR Safety-Fresh® portable server with bail handles & RWS1 warming stand.

1.5GPR
Product No. : 20950.0004
Dimensions:10¼" H x 6¾" W x 12⅝" D
26.0 cm H x 17.2 cm W x 32.1 cm D

Depth=10¼" w/o guard
26.0 cm w/o guard
Depth=12¾" with guard
32.38 cm w/ guard
Width=7¾" without handle
19.68 cm w/o handle
Width=7⅝" with handle
19.37 cm w/ handle



RWS1 Product No. :12203.0010

Model	**Agency Listing**
Single	UL LISTED, NSF

Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Thermostat	Brewing Capacity	Cu. Ft.	Shipping Weight	Cord Attached
Single†*	23050.0006	120	17.5	1800	2100	Mechanical	5.1 gal./hr.	6.8	57 lbs.	Yes,no plug
*† Plastic funnel. * One setting.*										
Single**	23050.0007	120	17.8	1800	2130	Mechanical	5.1 gal./hr.	6.8	58 lbs.	Yes,no plug
Single**	23050.0010	120/208	18.3	3700	3800	Mechanical	10.6 gal./hr.	6.8	58 lbs.	No
Single**	23050.0011	120/240	19	4000	4300	Mechanical	11.4 gal./hr.	6.8	59 lbs.	No

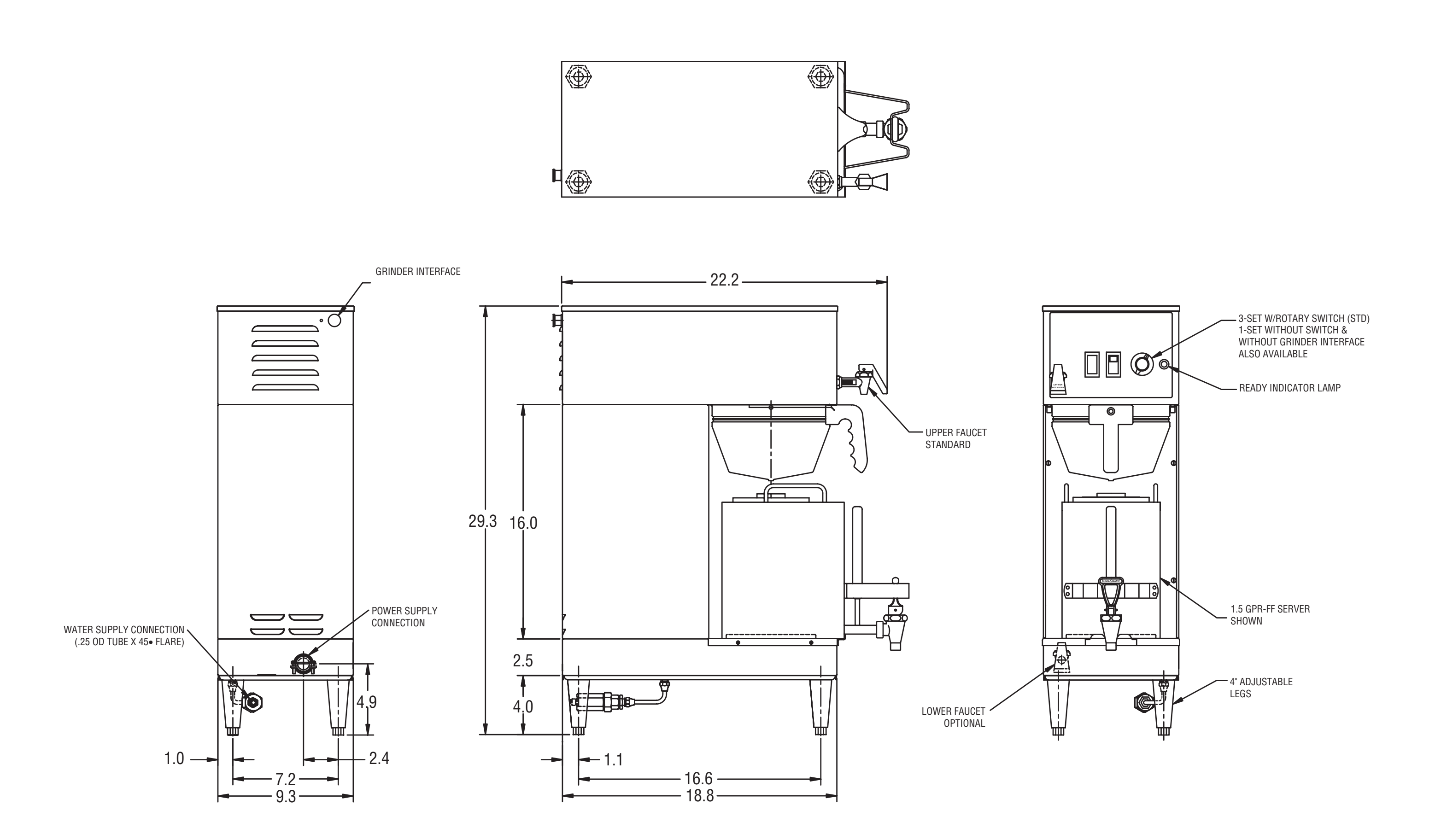
*** Three settings.*

All include Safety-Fresh® server with additional orange faucet handle and decal for decaf service.

***Brewing capacity:** based upon incoming water temp of 60ºF (140ºF rise).*
Models listed as 120/208V or 120/240V must be connected to 208V or 240V electrical service respectively. Please refer to the installation manual.

Electrical: 120V models require 2-wires plus ground service rated 120V, single phase, 60 Hz.
120/208V or 120/240V models require 3-wires plus ground service rated 120/208V or 120/240V, single phase, 60 Hz.

Plumbing: 20-90 psi (138-621 kPa). Supplied with ¼" male flare fittings.



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

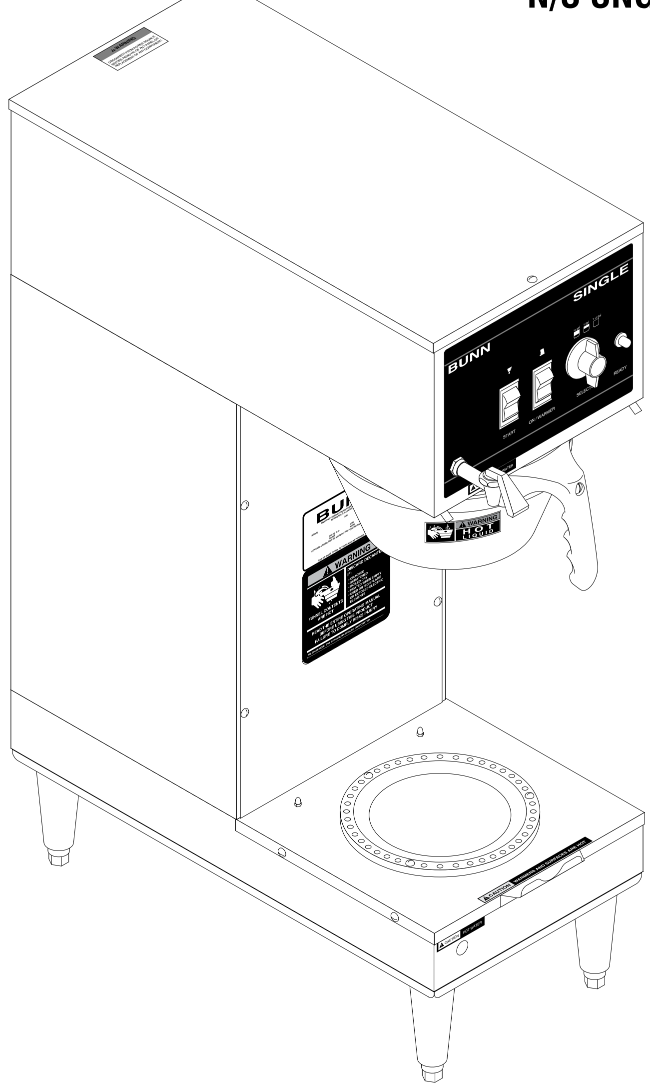
All dimensions shown in inches.

BUNN®



Antes de energizar este producto favor de leer todas las instrucciones de uso y conexion.

N/S SNG0005000 y siguientes

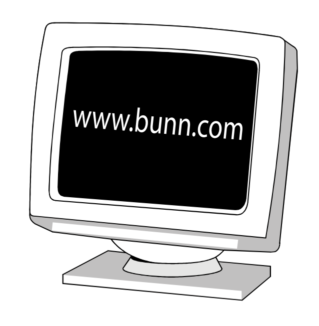


MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
TELÉFONO: (217) 529-6601   FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:

1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1año en mano de obra.

2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:

a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

INTRODUCCIÓN

Este equipo prepara tandas de 1,9 litros (medio galón), 3,8 litros (un galón) o 5,7 litros (galón y medio) de café en una jarra de espera al pulsar un botón e incluye una llave de agua caliente para usar con bebidas similares. La cafetera está diseñada específicamente para ser usada con una jarra 1.5GPR de BUNN®. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

AVISOS A LOS USUARIOS

El aviso en esta cafetera debe conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



00658.0000

ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

- ESTÁ CUARTEADA
- RAYADA
- EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
- SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS

ELCONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES

WARNING

- **Fill water tank before turning - on - thermostat or connecting appliance to power source.**
- **Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.**
- **Electrically ground the chassis.**
- **Follow national/local electrical codes.**
- **Do not use near combustibles.**

FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT

THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE

00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION

00831.0000

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

WARNING

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover.
No user-serviceable parts inside.
Authorized service personnel only.
Disconnect power before servicing.

37881.0000

¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.
Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.
Sólo personal de mantenimiento autorizado.
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

00656.0001

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)



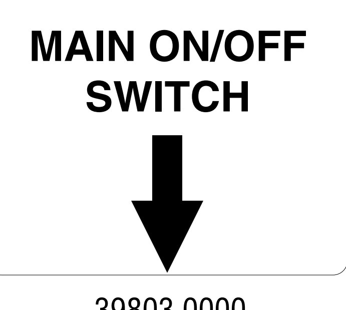
03408.0004

ADVERTENCIA
QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



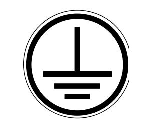
03409.0004

ADVERTENCIA
Líquido caliente



39803.0000

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO



00824.0002

WARNING HOT WATER

20201.5600

ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE



00824.0001



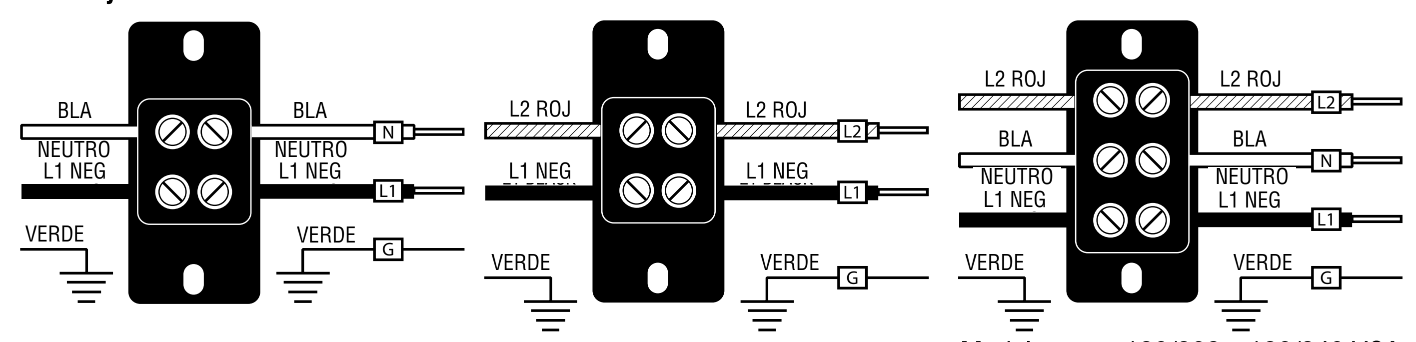
12364.0000

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN - La cafetera debe desconectarse de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*.

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos de la cafetera, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.



Modelos para 120 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

Modelos para 200 y 230 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

Modelos para 120/208 y 120/240 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 3 conductores de transporte de corriente (Neutro, L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN-La instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Quite el panel delantero de debajo de la cabeza de rociado.
   Modelos con conjuntos de control electrónicos:
   Ponga el interruptor del calentador del tanque ubicado en la parte superior del conjunto de control en la posición “OFF” (apagado).
   Modelos con termostatos electromecánicos:
   Gire completamente hacia la izquierda la perilla del termostato de control a la posición “OFF” (apagado).
4. Pase el cordón por el protector contra tirones y conéctelo al bloque de terminales.
5. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Vuelva a poner el panel delantero.
6. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la preparación inicial.

Nota Importante: Si el cable de alimentacion se daña, este debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio, con el fin de evitar algun riesgo de descarga o accidente considerable.

El tipo de sujeta-cables empleado para este producto es tipo “Y”.

La construccion de este producto esta diseñada de manera que su aislamiento electrico no es alterado por salpicaduras o derramamiento de liquidos durante su operacion.

Advertencia: Antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de alimentacion deben ser desconectados.

Los medios de conexion y desconexion se integran en la instalacion fija y sobre los polos que energizan a esta producto.

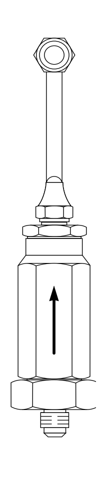
ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Este distribuidor debe conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 138 y 620 kPa) (20 y 90 lb/pulg^2) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg^2) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg^2). La conexión de entrada de agua es una conexión abocinada de 1/4".

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda tubo de cobre de 1/4" para instalaciones a menos de 7,5 m (25 pies) de una tubería de suministro de agua de 1/2" y de 3/8" para instalaciones a más de 7,5 m (25 pies). La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo puede limitar el paso de agua.

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS



NOTA – Si el código requiere un preventor de flujo revertido de agua, debe instalarse una válvula reguladora entre el preventor de flujo revertido de agua y el distribuidor. Si se instala la válvula reguladora lo más cerca posible del distribuidor se obtienen mejores resultados.

1. Conecte la conexión abocinada del tramo de corto de tubo del colador/control de flujo (incluido) a la entrada de agua de la parte inferior de la cafetera.
2. Lave la tubería de agua y sujétela bien a la conexión abocinada del conjunto de colador/flujo de agua.
3. Abra el agua de suministro.

PREPARACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN - La cafetera estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

NOTA: Modelos ECA solamente - Esta cafetera está equipada con un sensor de temperatura que indica cuándo se debe preparar el café y, cuando se selecciona, bloquea el comienzo de un ciclo de preparación de café hasta que el agua se haya calentado a la temperatura óptima para su preparación.

1. Quite el panel delantero de debajo de la cabeza de rociado.
   Modelos con conjuntos de control electrónicos:
   Ponga el interruptor del calentador del tanque ubicado en la parte superior del conjunto de control en la posición “OFF” (apagado).
   Modelos con termostatos electromecánicos:
   Gire completamente hacia la izquierda la perilla del termostato de control a la posición “OFF” (apagado).
2. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El agua empezará a pasar al tanque.
3. Cuando deje de pasar agua al tanque, quite el panel delantero y siga adelante según las instrucciones:
   Modelos con conjuntos de control electrónicos
   Ponga el interruptor del calentador del tanque ubicado en la parte superior del conjunto de control en la posición “ON” (encendido).
   Modelos con termostatos electromecánicos:
   Gire completamente a la derecha la perilla del termostato de control a la posición “ON” (encendido) y vuelva a colocar el panel delantero.
4. Espere unos veinticinco minutos en los modelos de 208 V c.a. y 240 V c.a. o cincuenta minutos en los modelos de 120 V c.a. para que el agua del tanque se caliente a la temperatura apropiada.
5. Ponga una jarra vacía debajo de una de las estaciones de preparación de café. Ponga el interruptor selector asociado en la posición de une galón , el interruptor de encendido/apagado en la posición superior e inicie un ciclo de preparación de café.
6. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior “OFF” (apagado) después de que haya dejado de salir agua del embudo, y compruebe el volumen de agua en la jarra. El volumen debe ser 3,8 litros (1 galón).
7. (A) Si no es así, ajuste el temporizador según sea necesario. Consulte Ajuste de los volúmenes de preparación de café.
   (B) Si es necesario, ajuste la válvula de aguja para lograr el volumen de agua que se desee derivar alrededor del filtro de café.
   NOTA: Para aumentar la derivación de agua, gire la válvula de aguja hacia la izquierda, y para disminuirla gírela hacia la derecha. Un ajuste de la válvula de aguja requiere un ajuste de temporizador para un volumen.
8. Repita el paso 7 hasta lograr el volumen de agua apropiado.
9. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomineda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.

AJUSTE DE LOS VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ

PRECAUCIÓN - Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera antes de quitar cualquier panel para el reemplazo o ajuste de un componente.

NOTA: Antes de ajustar o modificar los volúmenes de las tandas, compruebe que la cafetera esté conectada al suministro de agua, el tanque esté bien lleno, y haya colocados un embudo y una jarra.

1. **Modificación de los volúmenes de las tandas**. Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición “SET” (fijar) del tablero de circuitos.
   Para aumentar el volumen de una tanda. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor (de no soltar el interruptor en un plazo máximo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el ajuste de volumen anterior permanezca en memoria) y púlselo otra vez una o más veces. Cada vez que se pulse el interruptor, se añaden dos segundos al período de preparación del café. Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.
   Para disminuir el volumen de una tanda. Pulse y suelte una vez el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) por cada intervalo de dos segundos que se desee restar del período total de preparación del café; inmediatamente después pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el volumen fijado con anterioridad permanezca en memoria). Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.
2. **Fijación de los volúmenes de las tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición “SET” (fijar) del tablero de circuitos. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics diferenciados, y después suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el volumen fijado con anterioridad permanezca en memoria). Observe el nivel del líquido que se distribuye. Cuando se alcance el nivel deseado, ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior “OFF” (apagado). La cafetera recuerda este volumen y seguirá preparando tandas de café de este volumen hasta que se repita el procedimiento de ajuste del volumen.

NOTA: Al preparar el café, los volúmentes de las tandas disminuyen debido a la absorción de los posos de café.

3. **Fijación de la función de desactivación de la programación.** Si se hace necesario impedir que alguien cambie los tiempos de preparación del café una vez programados, puede fijar el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) en la posición “LOCK” (bloquear). Esto impedirá llevar a cabo cualquier programación hasta que el interruptor se coloque nuevamente en la posición “SET” (fijar).

CONTROLES DE OPERACIÓN

INTERRUPTOR SELECTOR DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

Al poner el interruptor en la posición de 1,9 litros (1/2 galón), 3,8 litros (1 galón) o 5,7 litros (1 1/2 galones) se escoge la cantidad de café que se va a preparar en los ciclos subsiguientes. El cambio de posición de este interruptor después de que se haya iniciado un ciclo de preparación de café no cambia la tanda de preparación de café en marcha.

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Al poner el interruptor en la posición inferior apagada se corta la corriente que llega al calentador de la estación de preparación de café y se deja de prepararlo. La parada de un ciclo de preparación de café después de que haya empezado no detendrá el paso de agua procedente del embudo. Al colocar el interruptor en la posición encendida superior se suministra corriente al calentador de la estación de preparación de café y activa el circuito de preparación de café.

INTERRUPTOR DE PUESTA EN MARCHA

Al pulsar y soltar momentáneamente este interruptor se da comienzo a un ciclo de preparación de café cuando el interruptor de encendido/apagado esté en la posición superior encendida.

NOTA – El indicador de encendido/apagado debe estar en la posición superior encendida para iniciar y completar un ciclo de preparación de café.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Escoja el volumen de la tanda deseada.
2. Introduzca un filtro BUNN® en el embudo.
3. Eche el café fresco recién molido en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6 Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior encendida. Pulse momentáneamente el interruptor de comienzo.
7. Cuando termine de preparar el café, simplemente deseche los posos y el filtro.

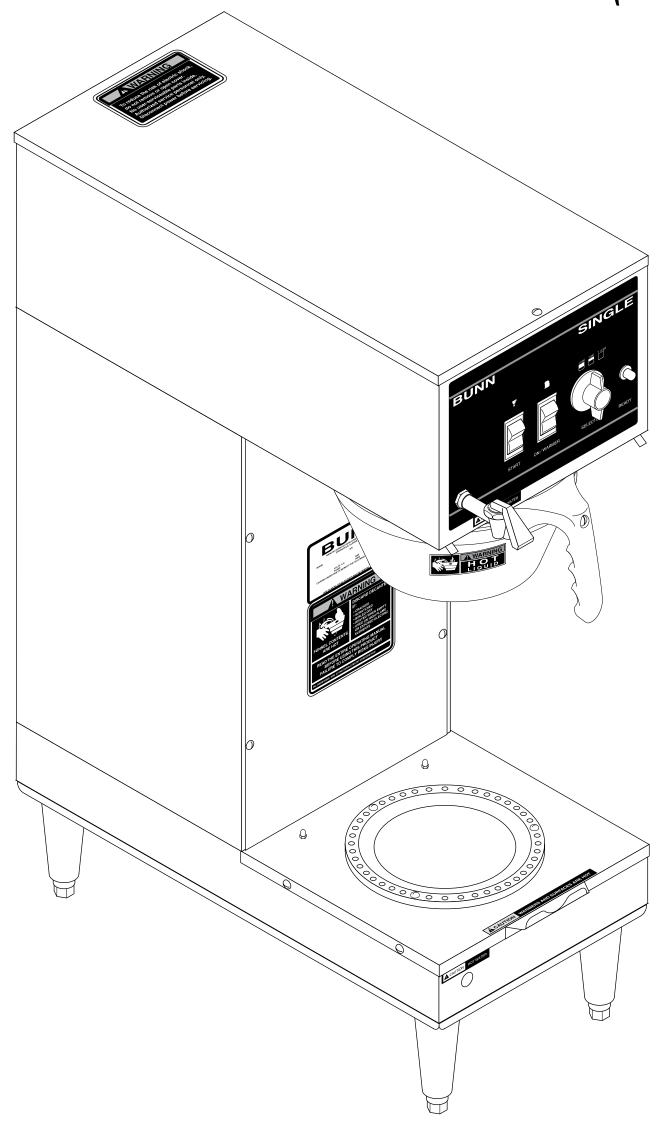
LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.
2. Inspeccione y limpie la cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos.

NOTA – En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en la cafetera y lleva menos de un minuto.

BUNN®





ILLUSTRATED PARTS CATALOG

Designs, materials, weights, specifications, and dimensions for equipment or replacement parts are subject to change without notice.

BUNN-O-MATIC CORPORATION
POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
PHONE: (217) 529-6601   FAX: (217) 529-6644

www.bunn.com

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") warrants equipment manufactured by it as follows:

1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
   a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
   b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
   c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

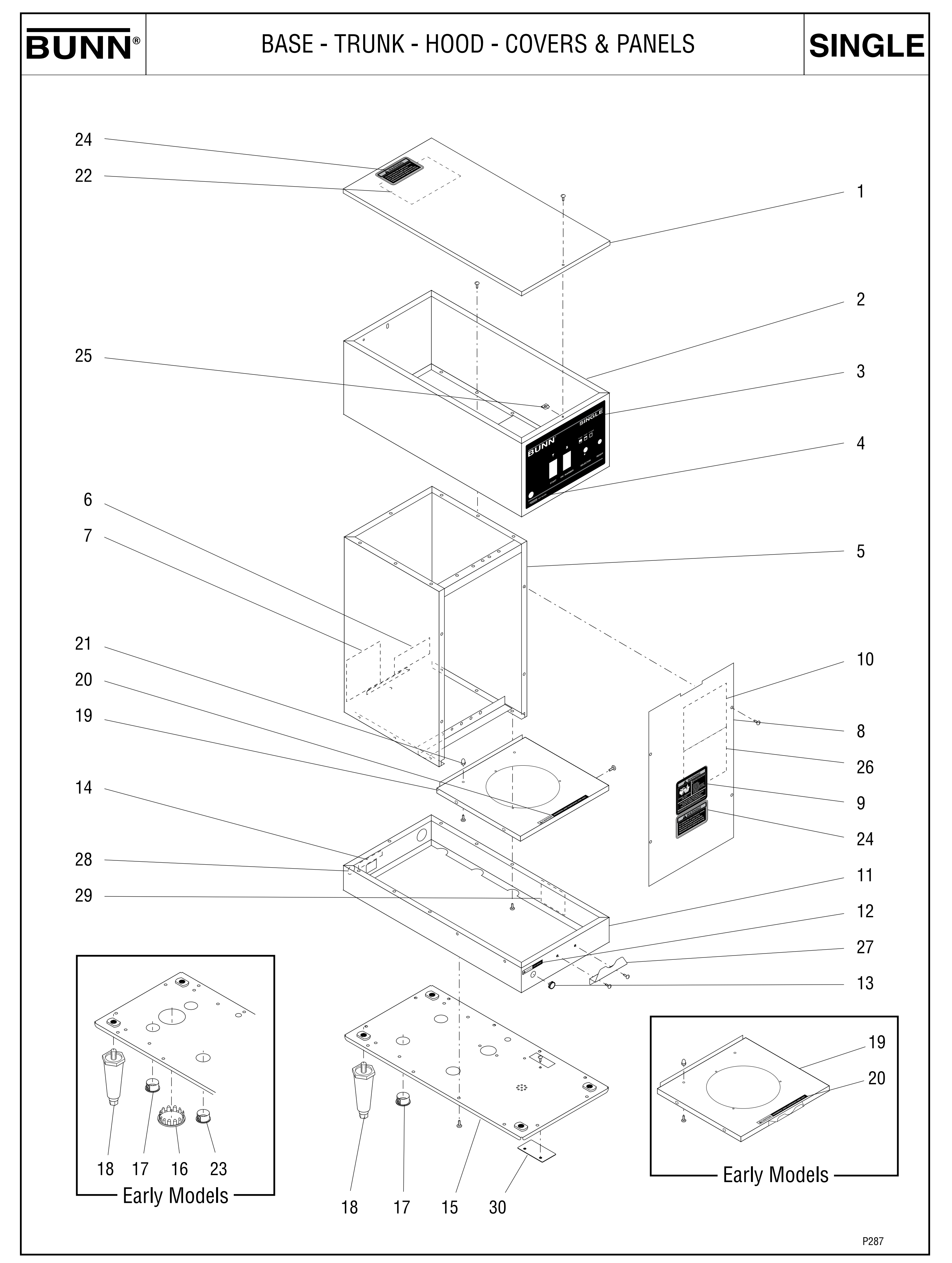
THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of BUNN are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on BUNN. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a BUNN Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall BUNN be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

TABLE OF CONTENTS

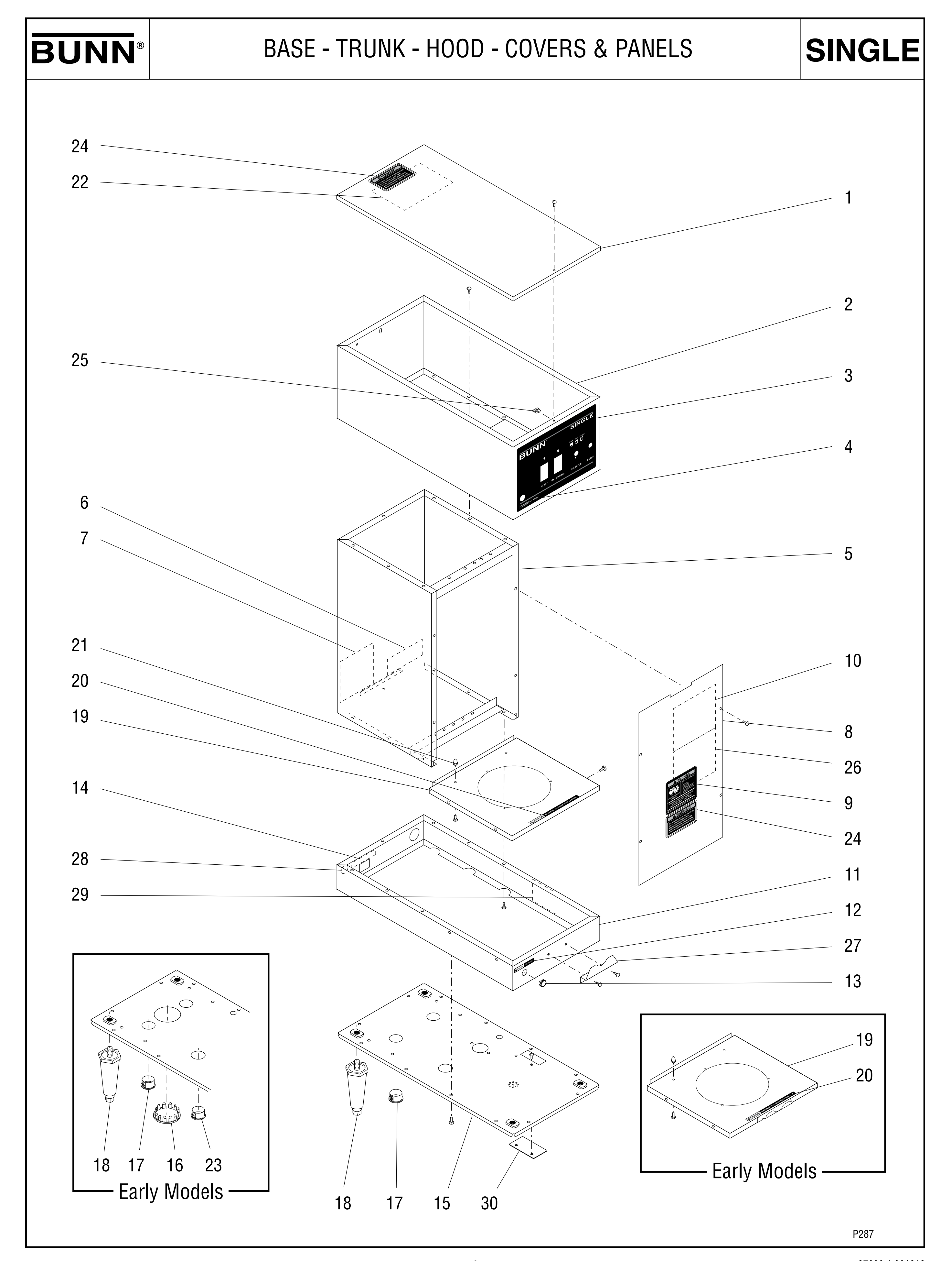

24
22
1
2
25
3
4
6
7
5
21
20
19
10
8
26
14
9
24
28
11
29
12
27
13
19
20
18 17 16 23
Early Models
18 17 15 30
Early Models
P287

BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	25766.0000	1	Cover, Top (Includes item 22 & 24) (Shown)	
	25766.0001	1	Cover, Top - Blk (Includes items 22 & 24)	
	25756.0000	1	Cover, Top (Includes item 22 & 24) (Models with DBC)	
	02336.0000	1	Screw, Truss Head #4-40 x .375"	
	02336.0002	1	Screw, Truss Head, Blk #4-40 x .375"	
2	23417.0000	1	Hood W/Decals (W/O Faucet)	
	23417.0001	1	Hood W/Decals (W/O Faucet & W/O Selector Switch)	
	23417.0002	1	Hood W/Decals (W/Upper Faucet & Selector Switch)	Includes item 3
	23417.0005	1	Hood W/Decals - Blk (WUpper Faucet & Selector Switch)	
	23417.0003	1	Hood W/Decals (W/Upper Faucet - W/O Selector Switch)	
	02308.0000	7	Screw, Pan Head #8-32 x .25"	
3	23024.0000	1	Decal, Control Panel (W/O Faucet)	
	23024.0001	1	Decal, Control Panel (W/O Faucet & W/O Selector Switch)	
	23024.0002	1	Decal, Control Panel (W/Upper Faucet & Selector Switch)	
	23024.0003	1	Decal, Control Panel (W/Upper Faucet - W/O Selector Switch)	
4	20201.5600	1	Decal, Caution Hot Water (Early Models only)	
5	23418.0000	1	Trunk W/Decals (Includes items 6 & 7)	
	23418.0003	1	Trunk W/Decals - Blk (Includes items 6 & 7)	
6	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code	
7	00831.0000	1	Decal, Warning - Electrical	
8	27099.0000	1	Panel W/Decals, Trunk (Brewers W/Mech. Thermostat) (Includes items 9, 10 & 24)	
	27099.0004	1	Panel W/Decals, Trunk - Blk (Brewers W/Mech. Thermostat) (Incl. items 9, 10 & 24)	
	27099.0001	1	Panel W/Decals, Trunk (Brewers W/Electronic Control) (Includes items 9, 10 & 24)	
	27099.0002	1	Panel W/Decals, Trunk (200/230V 2 Wire Brewers) (Includes items 9 & 24)	
	23416.0003	1	Panel W/Decals, Trunk (120V & 120/240V Brewers W/DBC) (Incl. items 9, 10 & 24)	
	23416.0004	1	Panel W/Decals, Trunk (200/240V Brewers W/DBC) (Includes items 9, 10 & 24)	
	01382.0003	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"	
	01382.0007	4	Screw, Truss Head, Blk #6-32 x .375"	
9	00658.0000	1	Decal, Caution - Decanter/Funnel	
10	26885.0001	1	Schematic (120V & 120/240V Brewers W/Mechanical Thermostat)	
	26885.0000	1	Schematic (120V & 120/240V Brewers W/Electronic Control)	
	26885.0006	1	Schematic (230V Brewers)	
	10851.0000	1	Schematic (120V & 120/240V Brewers W/DBC)	
	10853.0000*	1	Schematic (200/240V Brewers W/DBC)	
11	23419.0000	1	Base W/Decals SST (Brewers W/Rear Receptacle) (Includes items 12, 13 & 14)	
	23419.0002	1	Base W/Decals BLK (Brewers W/Rear Receptacle) (Includes items 112, 13 & 14)	
	23419.0001	1	Base W/Decal SST (Includes item 12 & 13) (Early models)	
	23419.0004	1	Base W/Decal SST (Includes item 12 & 13)(Late models)	
	28592.1006	1	Base W/Decal SST (230V Brewers) (Includes item 12 & 28)	
	02308.0000	7	Screw, Pan Head #8-32 x .25"	
12	20201.5600	1	Decal, Caution Hot Water	
13	00619.0007	1	Plug, Hole .50" Dia. (Not used on Brewers W/Lower Faucet)	
14	02822.0000	1	Decal, Auxiliary Outlet (Brewers W/Rear Receptacle)	

(Continued)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

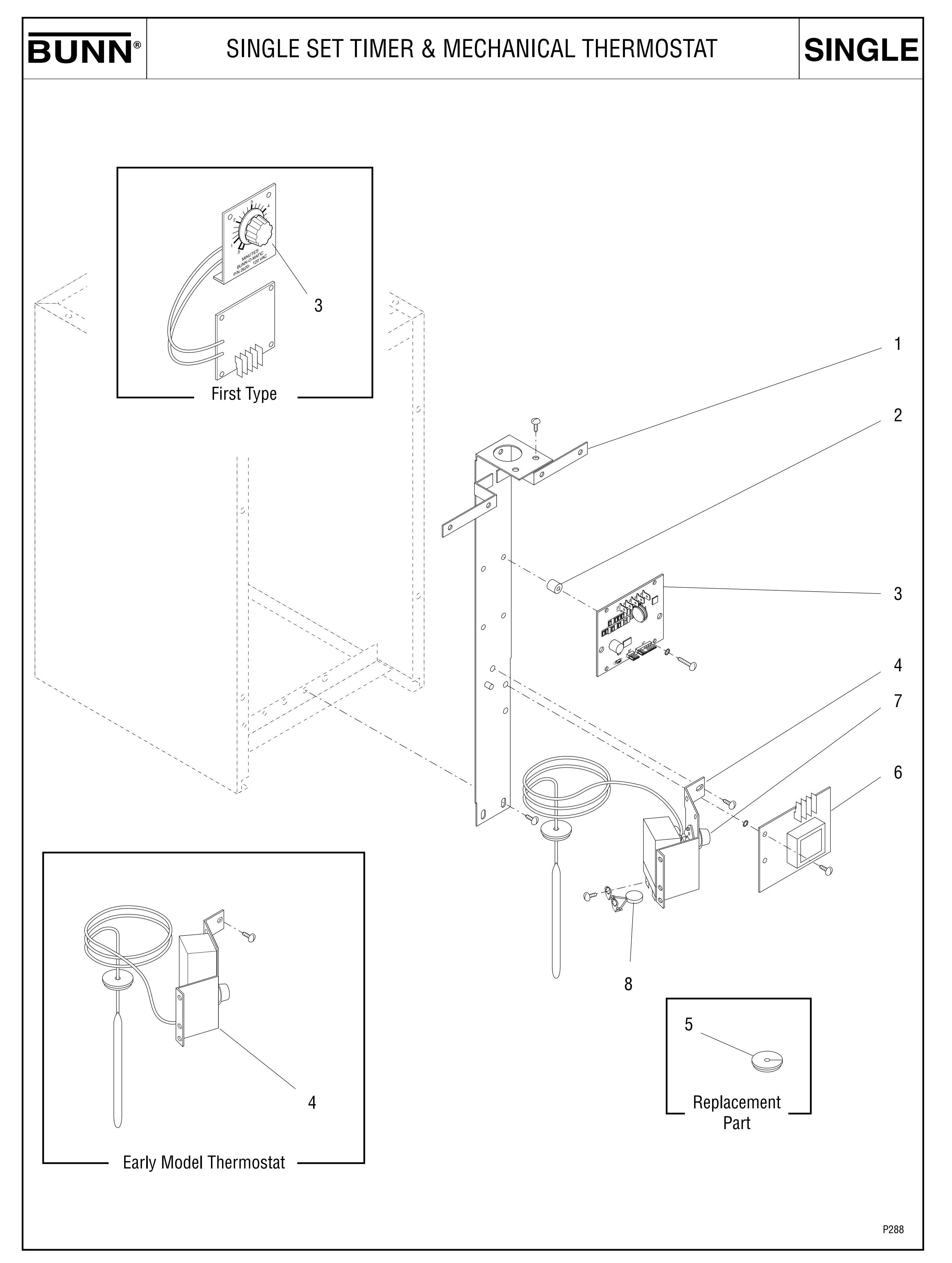


27039.1 061812

BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
15	22979.0000	1	Cover, Bottom SST	Models with Inlet Valve mounted in Hood
	22979.0005	1	Cover, Bottom SST (Models with Main Power Switch)	
	22979.0006	1	Cover, Bottom SST	Models with Inlet Valve mounted in Base
	22979.0007	1	Cover, Bottom SST (Models with Main Power Switch)	
	22979.0001	1	Cover, Bottom Blk	
	02308.0000	12	Pan Head #8-32 x .375"	
16	00619.0008	1	Plug, Hole 2.0" Dia. (Early models)	
17	03011.0000	3	Plug, Vent 1.0" Dia.	
18	03359.0000	4	Leg, Plastic	
	00502.0000	4	Leg, Nickel	
19	23440.0000	1	Warmer Panel W/Decal (Includes item 20)	Early models
	23440.0001	1	Warmer Panel W/Deca - Blk (Includes item 20)	
	21511.1004	1	Warmer Panel W/Decal (Includes item 20) (Late models)	
	01382.0003	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"	
	01382.0007	4	Screw, Truss Head, Blk #6-32 x .375"	
20	12364.0000	1	Decal, Caution-Warmers are Hot	
21	02324.0000	2	Nut, Acorn #8-32	Early models
	01311.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25"	
22	25151.0000	1	Shield, Insulator	
23	00619.0005	1	Plug, Hole 1.06" Dia. (Early models)	
24	37881.0000	2	Decal, Warning - No Serviceable Parts	
25	00916.0000	1	Clip, J-Type #4-40	
26	32540.0000	1	Decal, Digital Timer Setting	
27	21104.0003	1	Server Stop	Late models
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"	
28	00824.0000	1	Decal, Ground	
29	39803.0000	1	Decal, Main Switch (Models with Main Power Switch only)	
30	38820.0001	1	Plate, Switch Hole Cover	
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375”	

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

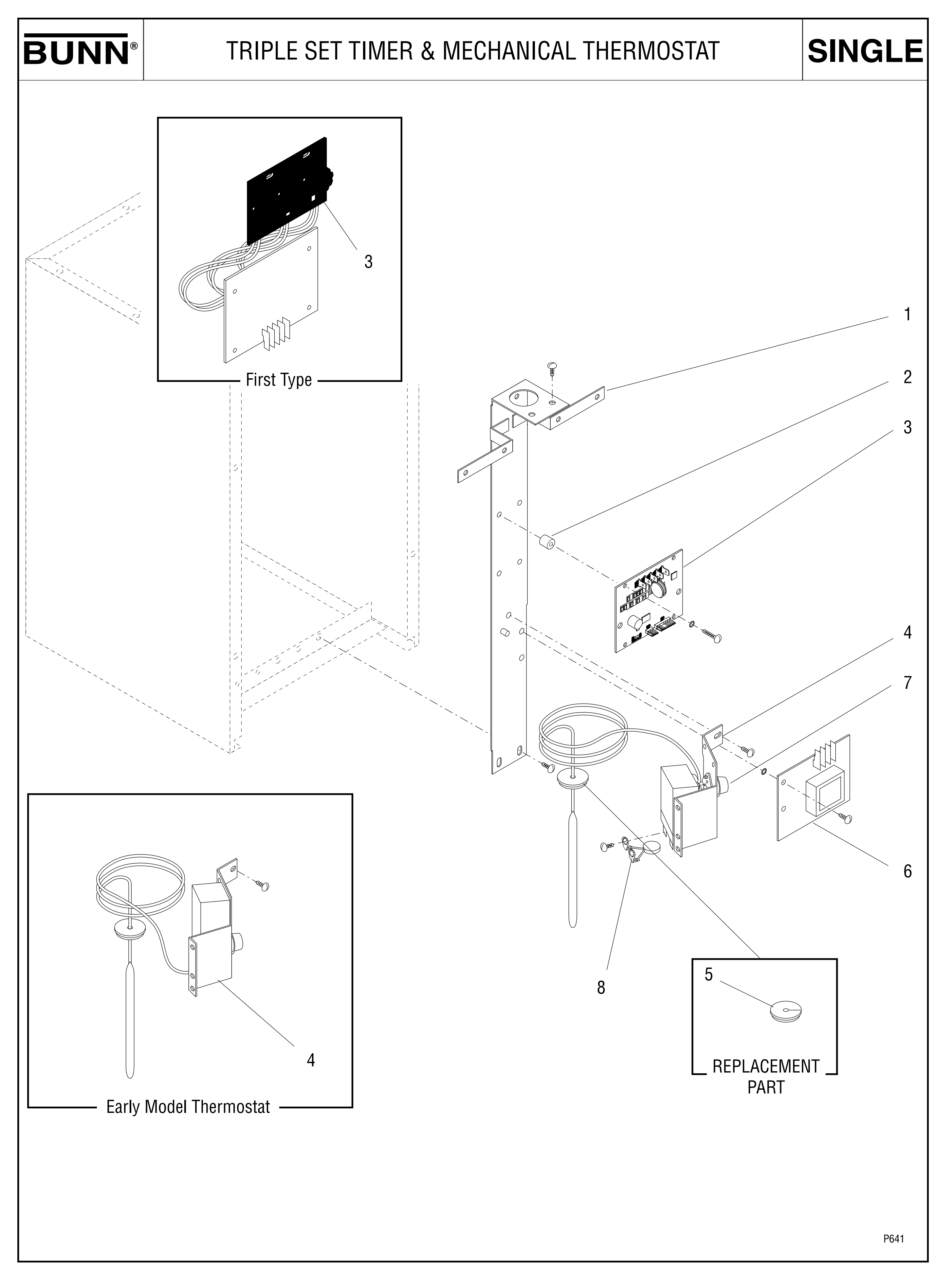

3
First Type
1
2
3
4
7
6
8
5
Replacement Part
4
Early Model Thermostat
P288

SINGLE SET TIMER & MECHANICAL THERMOSTAT

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
2	01533.0000	2	Spacer, Nylon .375"
3	- - - - - - - -	1	Timer, 8 Min. 120V (Shown) (No Longer Available. Order Item 9)
	- - - - - - - -	1	Timer, 8 Min. 240V (No Longer Available. Order Item 10)
	32400.0002	1	Timer, Digital 120V (Second Type)
	32400.0003	1	Timer, Digital 240V (Second Type)
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375" (Not used with Digital Timer)
	01510.0000	2	Lockwasher, External Tooth #6
	01388.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .75"
	12919.0008	1	Cap, Terminal (Not illustrated)
4	04314.0007	1	Thermostat Kit (Includes item 5, 7 & 8) (Late Models) (Also replaces early model thermostat)
	02308.0000	1	Screw, Pan Head #8-32 x .375" (Mounting)
	20762.0000	2	Screw, Binding Head #8-32 x .25" (Terminal Screws)
5	07073.0001	1	Grommet, Thermostat
6	07074.1033	1	Control Board, Level (120V)
	07074.1028	1	Control Board, Level (230V)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
	01511.0000	2	Lockwasher, External Tooth #8
7	00720.0000	1	Knob, Thermostat
8	28377.0000	1	Noise Suppressor (Not used with Digital Timer)
9	32400.0000	1	Timer Kit, Digital 120V (with Adapter)
10	32400.0001	1	Timer Kit, Digital 240V (with Adapter)

27039.1 061812

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

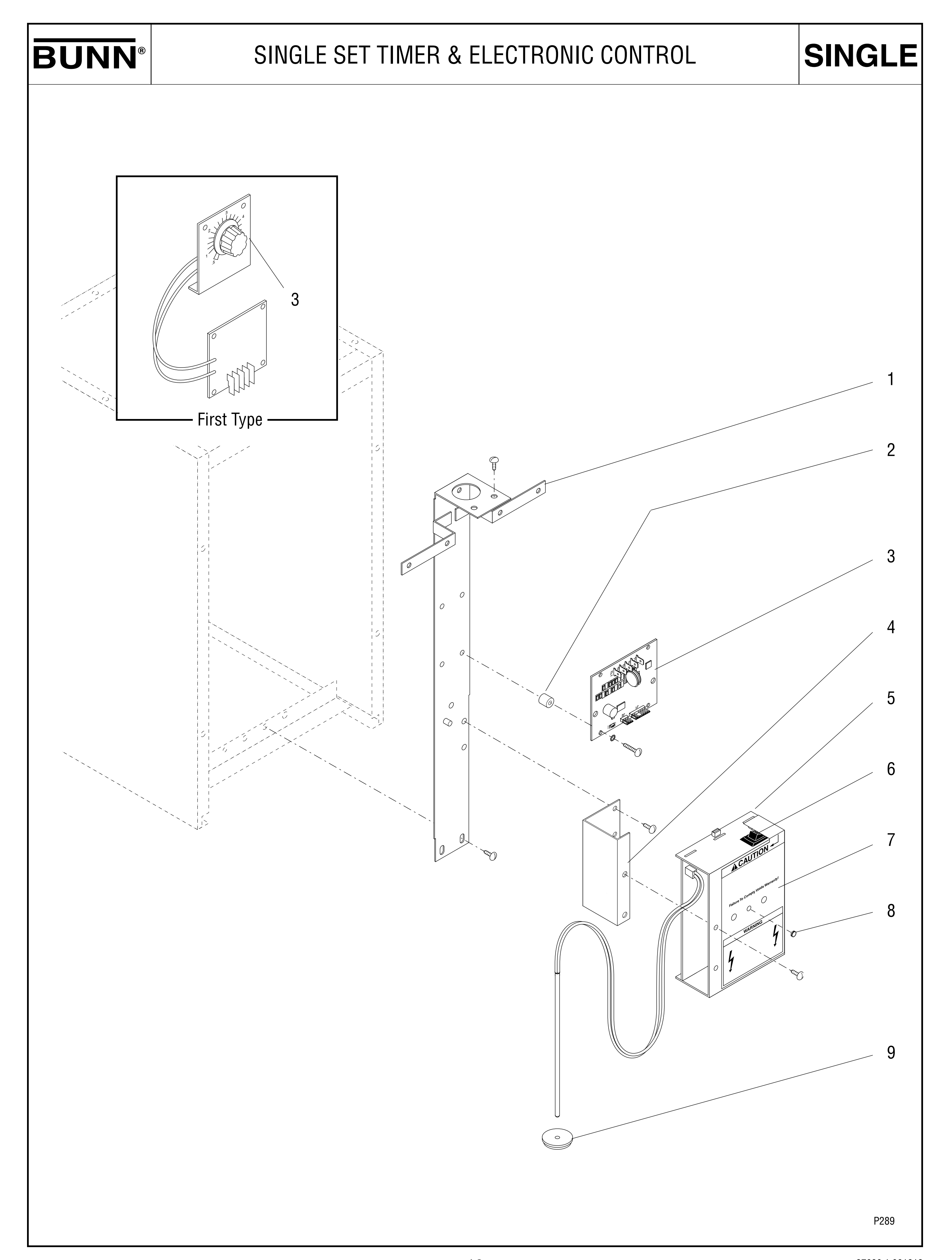

3
First Type
1
2
3
4
7
6
8
5
REPLACEMENT PART
4
Early Model Thermostat
P641

TRIPLE SET TIMER & MECHANICAL THERMOSTAT

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
2	01533.0000	2	Spacer, Nylon .375"
3	- - - - - - - -	1	Timer, 8 Min. (120/208V & 120/240V Models)(No Longer Available. Order Item 9)
	- - - - - - - -	1	Timer, 8 Min. (200V & 240V Models) (No Longer Available. Order Item 10)
	32400.0002	1	Timer, Digital 120V
	32400.0003	1	Timer, Digital 240V
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375" (Not used with Digital Timer)
	01510.0000	2	Lockwasher, External Tooth #6
	01388.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .75"
4	04314.0007	1	Thermostat Kit (Includes item 5 & 7) (Late Models) (Also replaces early model thermostat)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
	20762.0000	2	Screw, Binding Head #8-32 x .25" (Terminal Screws)
5	07073.0000	1	Grommet, Thermostat
6	07074.1033	1	Control Board, Level (120/208V &120/240V Models)
	07074.1028	1	Control Board, Level (200V, 230V & 240V Models)
	02308.0000	1	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
	01511.0000	2	Lockwasher, External Tooth #8
7	00720.0000	1	Knob, Thermostat
8	28377.0000	1	Noise Suppressor (Not used with Digital Timer)
9	32400.0000	1	Timer Kit, Digital 120V (with Adapter)
10	32400.0001	1	Timer Kit, Digital 240V (with Adapter)

27039.1 061812

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

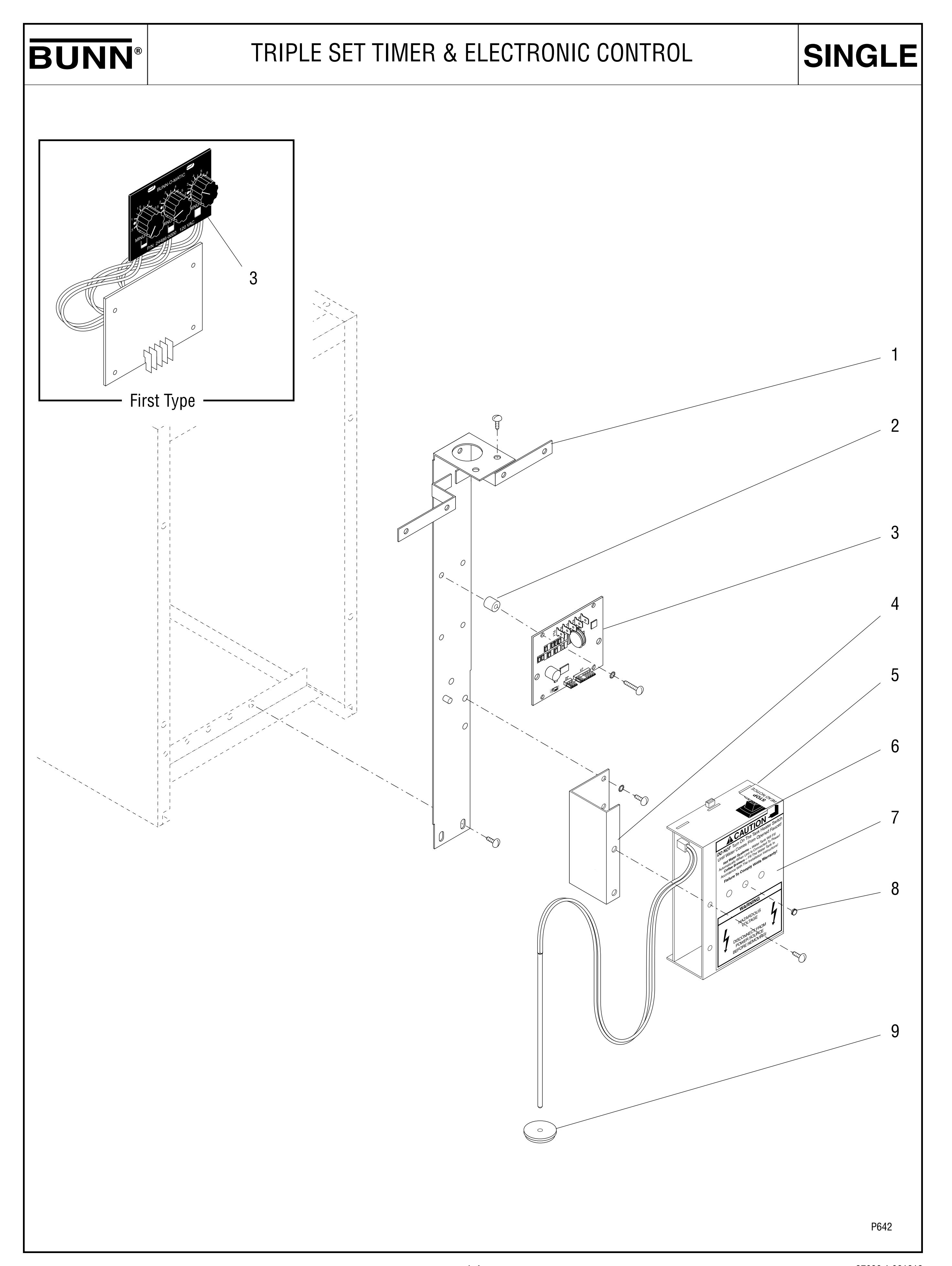

3
First Type
1
2
3
4
5
6
7
8
9
CAUTION
WARNING
P289

SINGLE SET TIMER & ELECTRONIC CONTROL

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
2	01533.0000	2	Spacer, Nylon .375"
3	- - - - - - - -	1	Timer, 8 Min. (120/208V & 120/240V Models)(No Longer Available. Order Item 10)
	- - - - - - - -	1	Timer, 8 Min. (200V & 240V Models) (No Longer Available. Order Item 11)
	32400.0002	1	Timer, Digital 120V
	32400.0003	1	Timer, Digital 240V
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375" (Not used with Digital Timer)
	01510.0000	2	Lockwasher, External Tooth #6
	01388.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .75"
4	21122.0000*	1	Bracket, Electronic Control Mounting
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
5	12560.1019	1	Control Assy, Electronic 120V — Includes items 6 thru 9
	12560.1018	1	Control Assy, Electronic 200/240V — Includes items 6 thru 9
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
6	04786.0002	1	Switch, On/Off
7	12559.0000	1	Decal, Caution/Warning
8	00619.0002	1	Plug, Hole .250" Dia.
9	12570.0000	1	Grommet, Temp. Sensor
10	32400.0000	1	Timer Kit, Digital 120V (with Adapter)
11	32400.0001	1	Timer Kit, Digital 240V (with Adapter)

27039.1 061812

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

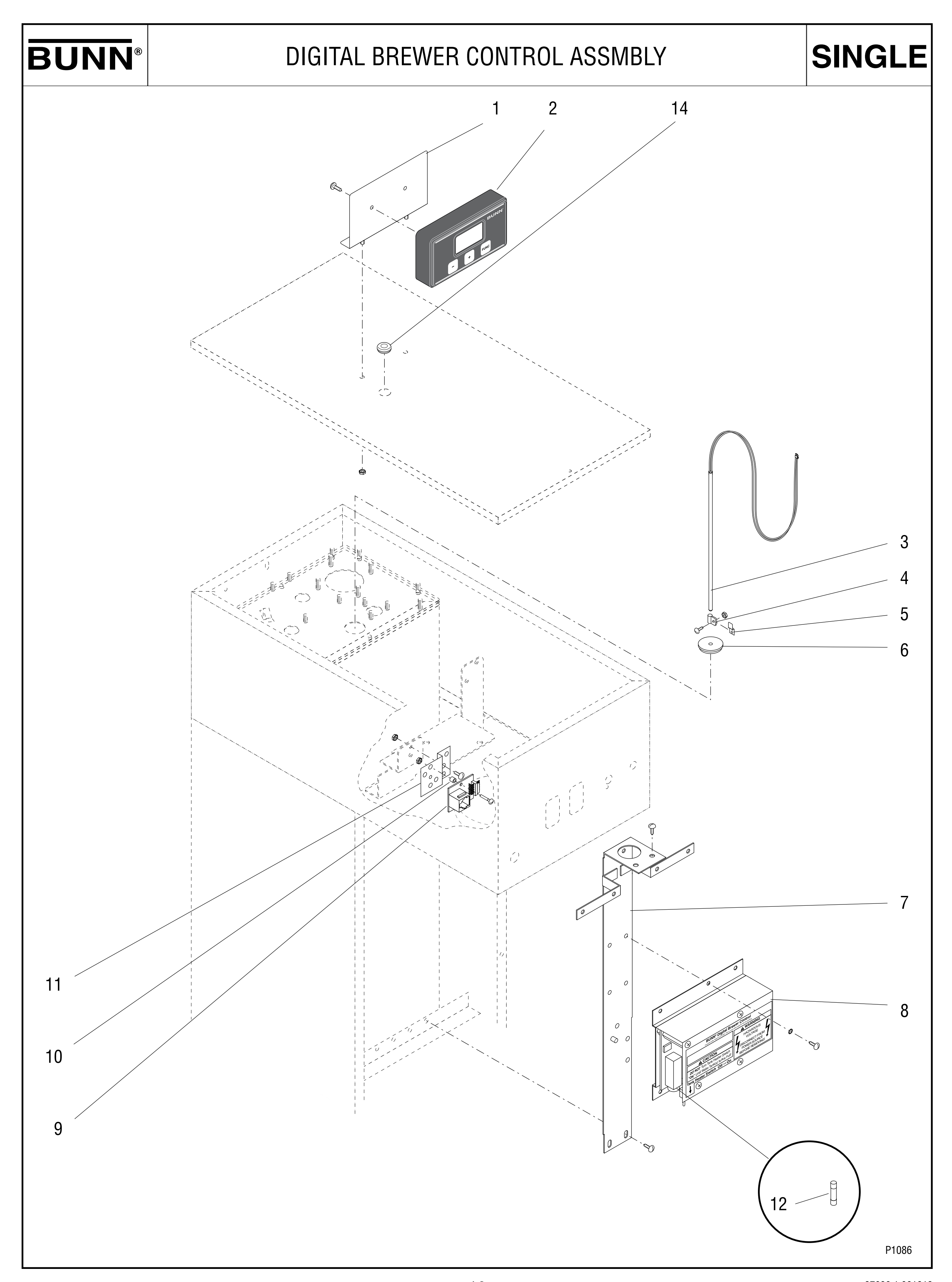

3
First Type
1
2
3
4
5
6
7
8
9
CAUTION
WARNING
P642

TRIPLE SET TIMER & ELECTRONIC CONTROL

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
2	01533.0000	2	Spacer, Nylon .375"
3	- - - - - - - -	1	Timer, Triple (120/208V & 120/240V Models)(No Longer Available. Order Item 10)
	- - - - - - - -	1	Timer, Triple (200V & 240V Models) (No Longer Available. Order Item 11)
	32400.0002	1	Timer, Digital 120V
	32400.0003	1	Timer, Digital 240V
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375" (Not used with Digital Timer)
	01510.0000	2	Lockwasher, External Tooth #6
	01388.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .75"
4	21122.0000*	1	Bracket, Electronic Control Mounting
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
5	12560.1019	1	Control Assy, Electronic 120V — Includes items 6 thru 9
	12560.1018	1	Control Assy, Electronic 200/240V — Includes items 6 thru 9
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
6	04786.0002	1	Switch, On/Off
7	12559.0000	1	Decal, Caution/Warning
8	00619.0002	1	Plug, Hole .250" Dia.
9	12570.0000	1	Grommet, Temp. Sensor
10	32400.0000	1	Timer Kit, Digital 120V (with Adapter)
11	32400.0001	1	Timer Kit, Digital 240V (with Adapter)

27039.1 061812

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


1
2
14
3
4
5
6
7
8
11
10
9
12
P1086

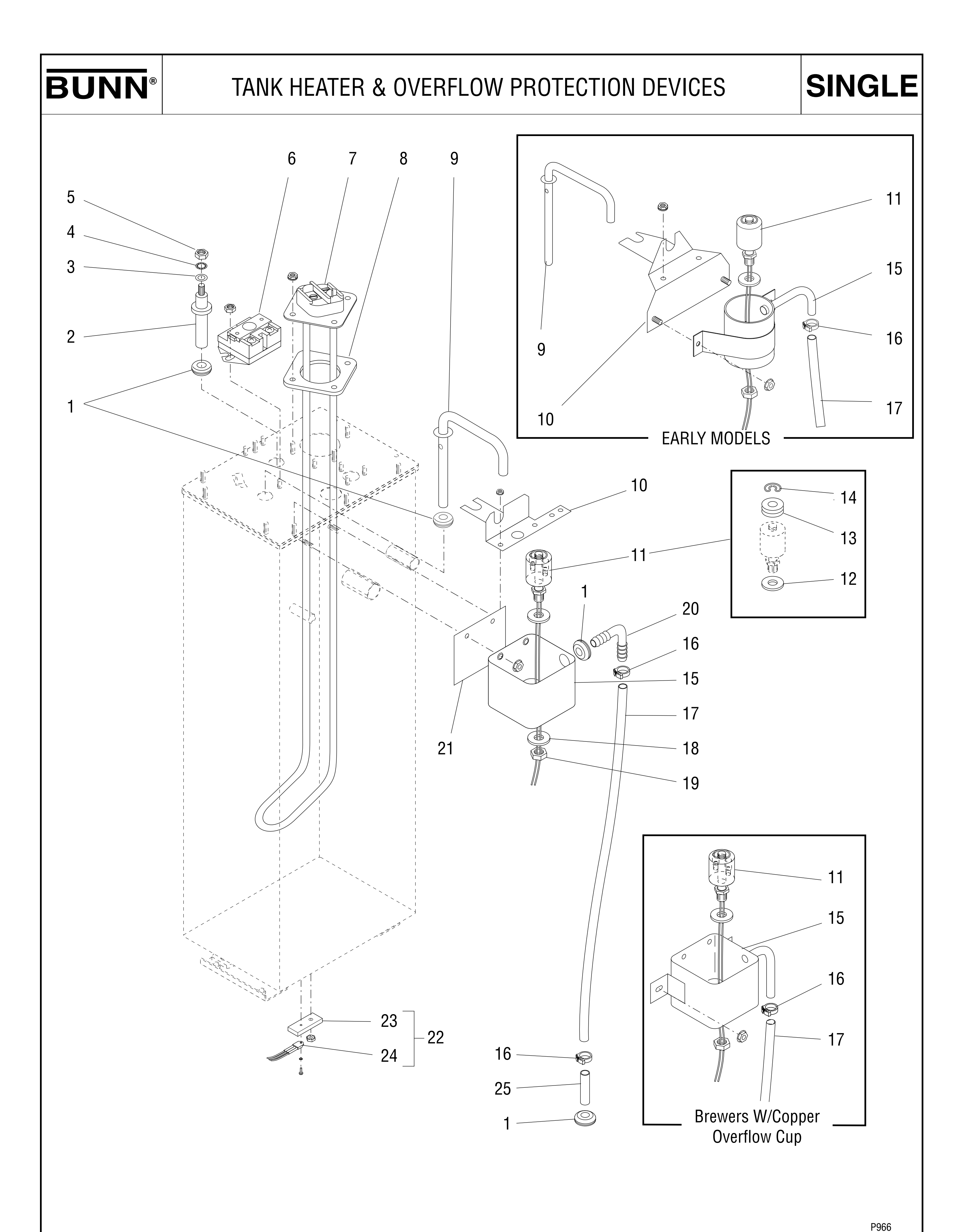
DIGITAL BREWER CONTROL ASSMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	25648.0000*	1	Bracket, Mounting
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
2	25654.0000	1	DBC Display Assembly
	02328.0003	2	Screw, Pan Head #6-32 x .312"
3	12568.0003	1	Sensor, Temperature
4	26263.0000	1	Clamp, Steel .12"/.19"
	01382.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
	00973.0000	1	Nut, Keps #6-32
5	01667.0000	1	Terminal .25
6	12570.0000	1	Grommet, Silicone - Temperature Sensor
7	20948.0001	1	Bracket, Component Mounting
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
8	25468.0002	1	DBC Power Board Assembly (Includes item 12)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
9	25513.0000	1	Receptacle, Display
	01388.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .75"
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
10	01533.0000	2	Spacer, Nylon .375"
11	07441.0000	1	Bracket, Mounting
	01347.0000	2	Screw, Truss #6-32 x .375"
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
12	27035.0000	1	Fuse, AGC 5 AMP 250V
13	25662.0000	1	Cord Assembly, Display 12.0" (Not illustrated)
14	07075.0000	1	Grommet, Silicone .437" I.D.

27039.1 061812

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

BUNN® TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION DEVICES SINGLE

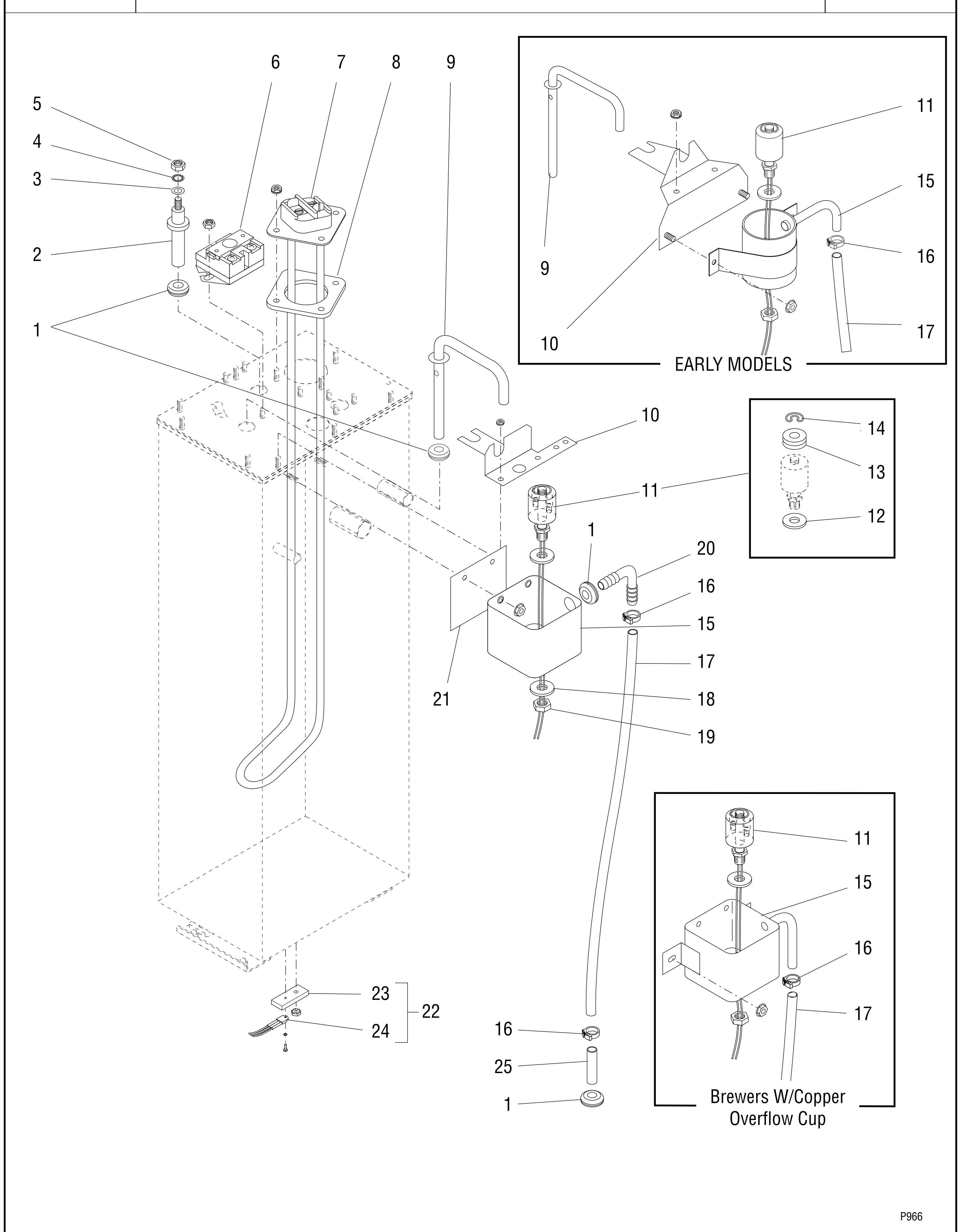


TANK HEATER & OVERFLOW DEVICES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	4	Grommet, .375" I.D.
2	20936.1000	1	Probe Kit (Includes items 3, 4 & 5)
3	01501.0000	1	Washer .164" I.D. x .375" O.D.
4	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8
5	00908.0000	1	Nut, Hex #8-32
6	23717.0003	1	Thermostat, Limit
	00908.0000	2	Nut, Hex #8-32
7	12524.1000	1	Tank Heater, 1800W @ 120V (Includes item 8)
	20922.1000	1	Tank Heater, 3300W @ 240V (Includes item 8)
	20922.1003	1	Tank Heater, 3700W @ 208V (Includes item 8)
	12322.1000	1	Tank Heater, 4000W @ 240V (Includes item 8)
	27349.1004	1	Tank Heater, 4000W @ 208V (Includes item 8)
	12305.1000	1	Tank Heater, 3700W @ 200V (Includes item 8)
	00908.0000	4	Nut, Hex #8-32
8	12398.0002	1	Gasket, Tank Heater
9	- - - - - - - -	1	Tube Assy, Vent (First type. Not available order item 28)
	26622.0001	1	Tube Assy, Vent (Second type)
10	- - - - - - - -	1	Bracket, Overflow Cup Mounting (First type. Not available order item 28)
	27473.0000	1	Bracket, Overflow Cup Mounting (Second type)
11	03803.0000	1	Switch Assy, Liquid Level 120V (Includes items 12, 13 & 14)
	03803.0002	1	Switch Assy, Liquid Level 230V (Includes items 12, 13 & 14)
12	03633.0000	2	Gasket, Float Switch (Only 1 used in this application)
13	- - - - - - - -	3	Washer, Adjusting (DO NOT USE IN THIS APPLICATION)
14	03807.0000	1	Clip, Spring
15	- - - - - - - -	1	Overflow Cup Assy Copper (First type. Order item 28)
	22728.0000	1	Overflow Cup Assy Copper (Second type) (Also replaces aluminum cup)
	41259.1003	1	Kit, Overflow Cup (Aluminum) (Includes items 1,18, 20 & 21)
	00971.0000	2	Nut, Keps #10-32
16	12422.0000	2	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.
17	03236.0013*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x 23.0" (Order item 27)
18	04797.0000	1	Washer, Celcon .520" I.D. x 1.0" O.D.
19	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
20	41280.0001	1	Elbow,.375" Multi Barb
21	41266.0000	1	Film, Insulating
22	12527.0001	1	Triac/Heat Sink Assy (Includes items 23, 24 & 26) (Brewers with Electronic Control only) (Brewers with Electronic Control or DBC only)
	12527.0008	1	Triac/Heat Sink Assy (Includes items 23, 24 & 26) (Brewers with DBC only) (Brewers with Electronic Control or DBC only)
	00971.0000	1	Nut, Keps #10-32 (Brewers with Electronic Control or DBC only)
23	12561.0000	1	Heat Sink, Copper (Brewers with Electronic Control or DBC only)

(continued)

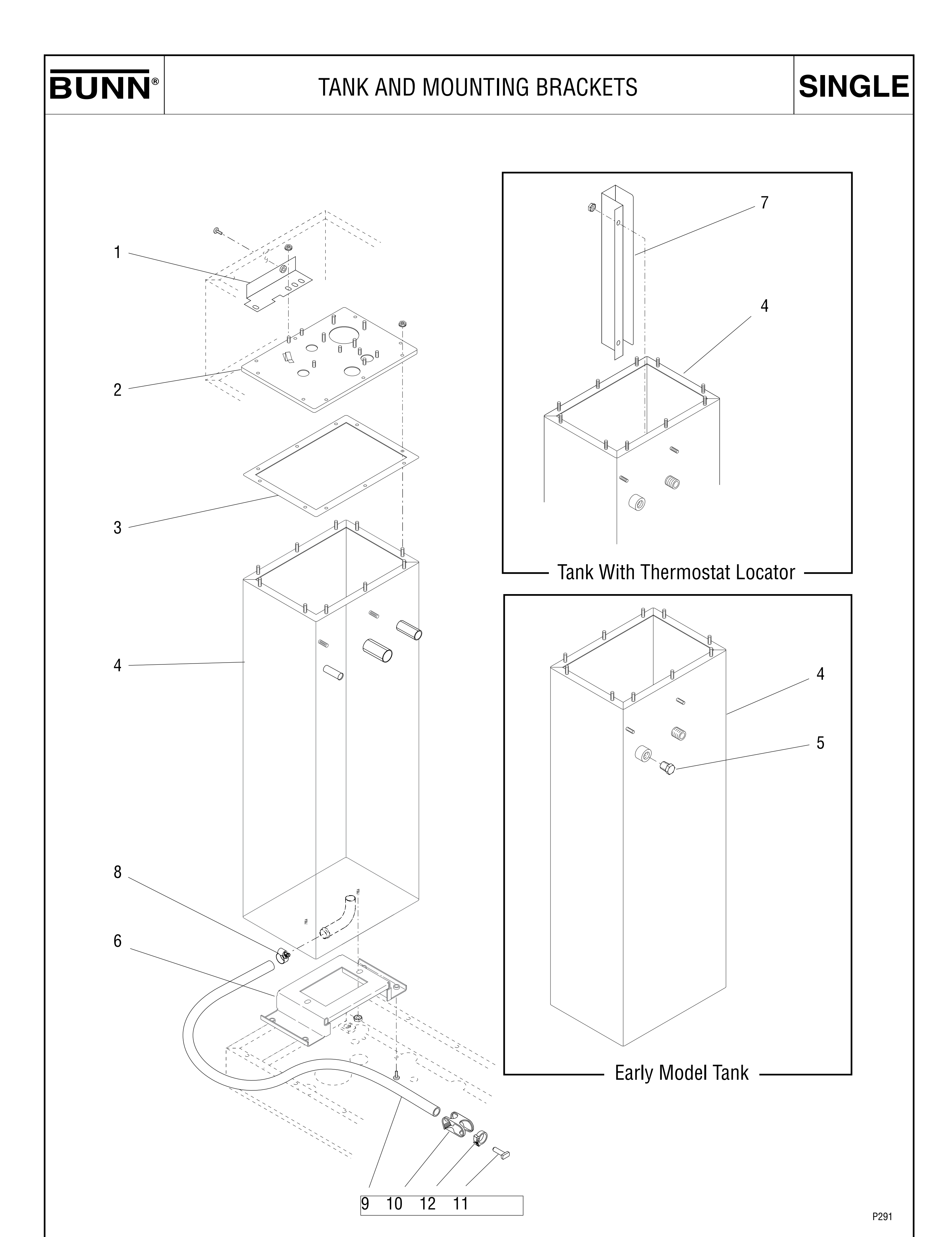
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


6
7
8
9
5
4
3
2
1
11
15
16
17
9
10
EARLY MODELS
10
14
13
12
11
1
20
16
15
17
21
18
19
11
15
16
17
Brewers W/Copper
Overflow Cup
23
22
24
16
25
1
P966

TANK HEATER & OVERFLOW DEVICES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
24	12565.0002	1	Triac Assy, 40 AMP (Brewers with Electronic Control)	Brewers with Electronic Control or DBC only
	12565.0008	1	Triac Assy, 40 AMP (Brewers with DBC)	
	02328.0003	1	Screw, Pan Head #6-32 x .312"	
	01520.0000	1	Lockwasher, Split #6	
25	21801.0002	1	Tube	
26	M2522.1000	-	Heat Sink Compound	Not Illustrated
27	03236.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 36.0"	
	03236.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 60.0"	
	03236.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 120.0"	
28	27461.0000	-	Kit, Square Overflow Cup	

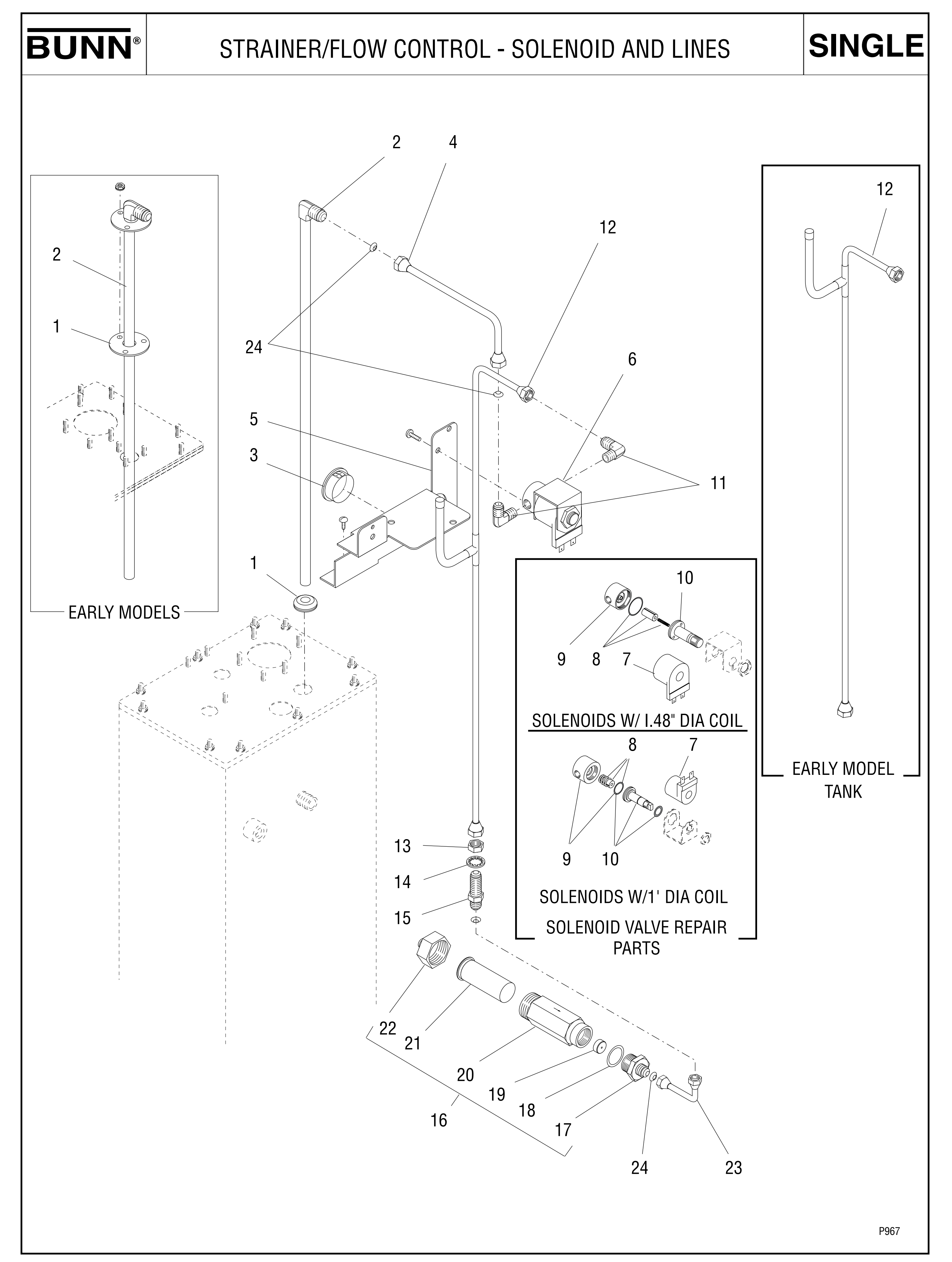
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


1
2
3
4
8
6
7
4
Tank With Thermostat Locator
4
5
Early Model Tank
9 10 12 11
P291

TANK AND MOUNTING BRACKETS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	- - - - - - - -	1	Bracket, Tank Support (Top) (Early models. Not available order 28909.0000)
	28909.0000	1	Bracket, Tank Support (Top) (Late models)
	02308.0000	1	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
	00908.0000	2	Nut, Hex #8-32
2	22976.0000	1	Lid, Tank
	00908.0000	10	Nut, Hex #8-32
3	22978.0000	1	Gasket, Tank
4	23324.1000	1	Tank (Early models)
	22960.1004*	1	Tank W/Thermostat Locator
	22960.1008	1	Tank (Late models)
5	20201.6001	1	Plug, Pipe .25" NPT (Early model tank only. Not used with faucet models)
6	23193.0000	1	Bracket, Tank Mounting (Models without Tank Drain)
	37541.0000	1	Bracket, Tank Mounting (Models with Tank Drain)
	00971.0000	2	Nut, Keps #10-32
	02308.0000	4	Screw, Pan Head 8#-32 x .375"
7	36259.0000*	1	Bracket, Thermostat Locating
	00910.0000	2	Nut, Hex #10-32
8	29421.0000	1	Clamp, Hose-Worm Drive .625"/.75"
9	32591.1002	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 36" LG
10	11630.0001	1	Clamp, Tubing Shut Off .75" O.D.
11	35086.0000	1	Plug, .50" I.D. Hose
12	12422.0009	1	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



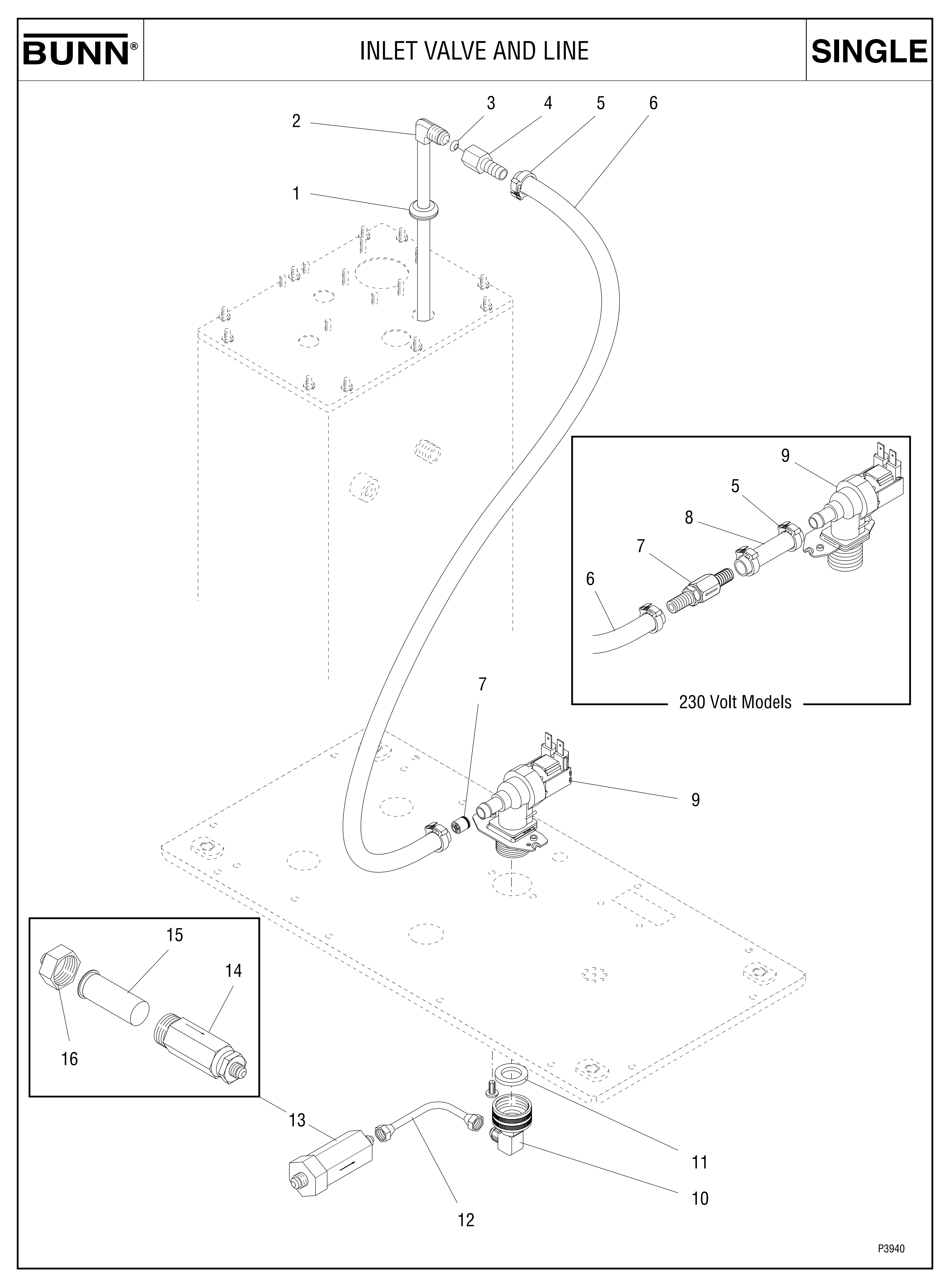
27039.1 061812

STRAINER/FLOW CONTROL - SOLENOID AND LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	05515.0000	1	Gasket, Spayhead Tube (Early models)
	02536.0000	1	Grommet, Fill Tube (Late models)
2	22992.0001	1	Tube, Tank Fill (Early models)
	00908.0000	3	Nut, Hex #8-32
	20937.0000	1	Tube, Tank Fill (Late models)
3	01592.0001	1	Bushing, Snap 1.188" Dia. Hole (Early models)
4	21812.0007	1	Tube Assy, Solenoid to Tank (Includes Nuts)
5	23015.0001	1	Bracket, Upper Component
	02308.0000	3	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
6	01085.0000	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.48" Dia Coil (Without Inlet Screen)
	01085.1006	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.48" Dia Coil (With Inlet Screen)
	01085.0002	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1" Dia Coil
	01975.0000	1	Solenoid Valve Assy, 240V - 1.48" Dia Coil (Without Inlet Screen)
	01085.1007	1	Solenoid Valve Assy, 240V - 1.48" Dia Coil (With Inlet Screen)
	21180.0000	1	Solenoid Valve Assy, 200V - 1.48" Dia Coil
	01327.0000	2	Screw, Pan Head #10-32 x .375"
	01502.0000	2	Lockwasher, Split #10
7	01101.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V - 1.48" Dia Coil
	28480.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V - 1" Dia Coil
	01100.0000	1	Solenoid Valve Coil, 240V - 1.48" Dia Coil
	21181.0000	1	Solenoid Valve Coil, 200V - 1.48" Dia Coil
8	01111.0000	1	Solenoid Valve Repair Kit - 1.48" Dia Coil (Includes Plunger, Seal and Spring)
	01111.0002	1	Solenoid Valve Repair Kit - 1" Dia Coil (Includes Plunger, Spring and O-ring)
9	01079.0000	1	Solenoid Valve Base - 1.48" Dia Coil (Without Screen)
	28479.0000	1	Solenoid Valve Base Kit - 1" Dia Coil (Includes O-ring)
10	01116.0000	1	Guide - 1.48" Dia Coil
	28481.0000	1	Guide - 1" Dia Coil
11	00400.0001	2	Elbow, Male .250" Flare x .125" MPT
12	25160.0000	1	Tube Assy, Bulkhead to Solenoid (Early model Tank)
	38342.0000	1	Tube Assy, Bulkhead to Solenoid (Late model Tank)
13	00463.0000	1	Nut, Hex .438" - 20
14	01532.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .438" I.D.
15	00459.0000	1	Bulkhead Fitting, .250" Flare
16	22300.0330	1	Strainer/Flow Control Assy (Includes items 17 thru 22)
	22300.0500	1	Strainer/Flow Control Assy (Includes items 17 thru 22)
17	01154.0000	1	Flow Control Outlet
18	01155.0000	1	Flow Control Gasket
19	20526.1330	1	Flow Washer/Gasket Set, .330 GPM (Includes item 18)
	20526.1500	1	Flow Washer/Gasket Set, .500 GPM (Includes item 18)
20	- - - - - - - -	1	Body (Not available order item 16)
21	23721.0000	1	Screen
22	22249.0000	1	End Cap
23	00310.0002	1	Tube Assy, Flow Control to Bulkhead (Includes Nuts)
24	24684.0000	4	Gasket, .25” Flare Copper

27039.1 061812

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

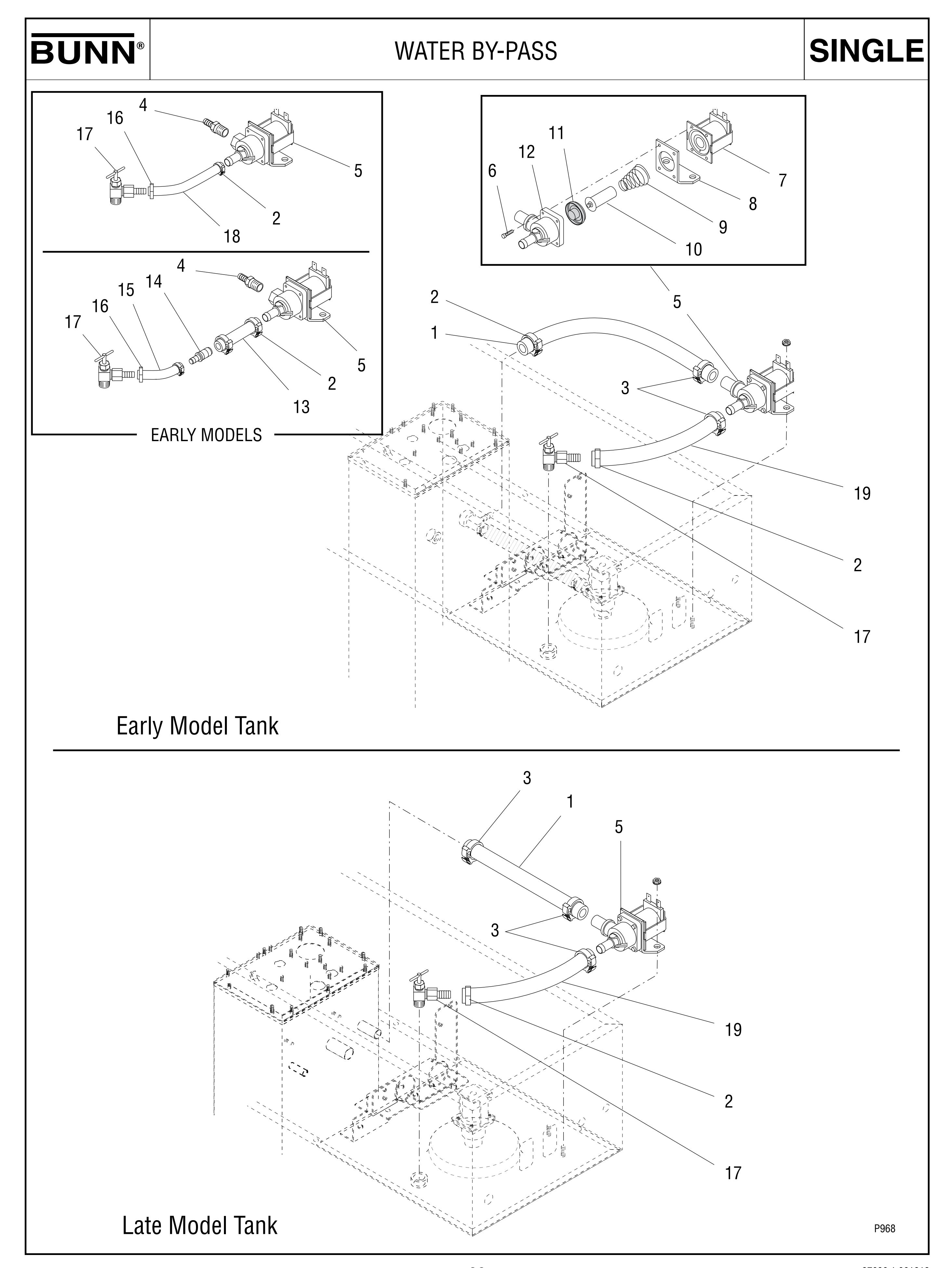

3
4
5
6
2
1
9
5
8
7
6
230 Volt Models
7
9
15
14
16
13
11
10
12
P3940

INLET VALVE AND LINE

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet, Fill Tube
2	20937.0000	1	Tube, Tank Fill
3	24684.0000	1	Gasket, .25" FLR
4	40187.0001	1	Adapter, Hose .25" Flare x .375" Barb
5	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D
6	20976.0085*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x .625" O.D. x 22.75" (Order item 17)
7	36378.0001	1	Check Valve (Installed in item 6) (120V, 240V, 120/208V, 120/240V Models)
	40071.0001	1	Check Valve, .38" Barb (230V Models)
8	20976.0064*	1	Tube, Silicone .375" ID x .625" OD x 5.70" (Order item 17) (230V Models)
9	36233.1000	1	Valve, Water Inlet 110/120V (Refer to item 18)
	36233.0001	1	Valve, Water Inlet 220/240V (Refer to item 18)
	32283.0000	2	Screw, Pan Head M4 x 6MM
10	37297.0006	1	Elbow, .25" FLR x .75" FTHR (Includes item 11)
11	41640.0000	1	Gasket, .75" Hose Fitting
12	00310.0002	1	Tube Assy, SST .25" Flare (Optional)
13	23820.0000	1	Strainer Assy, Water (Includes items 14, 15 & 16) (Optional)
14	- - - - - - - -	1	Body (Not Available order item 13) (Optional)
15	23721.0000	1	Screen (Optional)
16	22249.0000	1	End Cap, Water Strainer (Optional)
17	20976.1001	-	Tube .375" ID x .625" OD x 36.0" (Use as required)
	20976.1002	-	Tube .375" ID x .625" OD x 120.0" (Use as required)
18	43644.0000	-	Kit, Valve Rebuild

27039.1 061812

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

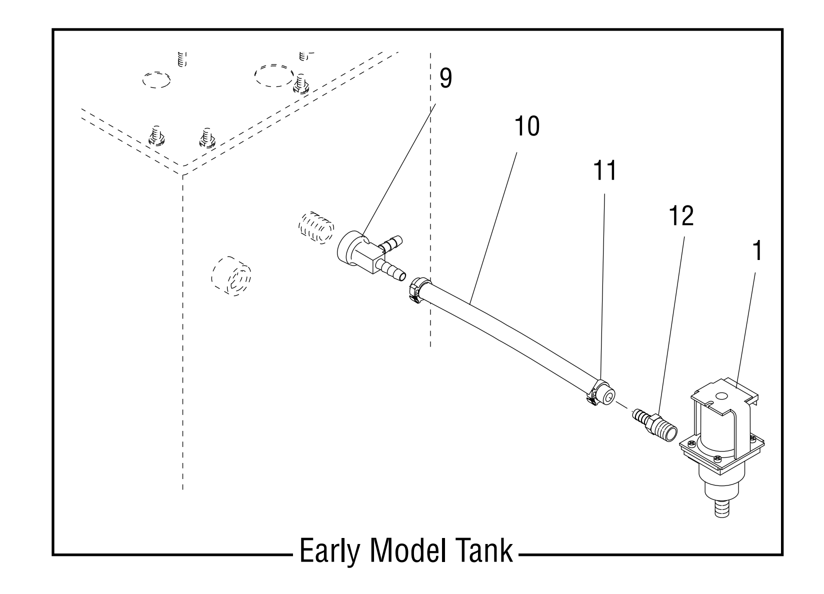

4
16
17
5
2
18
4
15
14
16
17
5
2
13
EARLY MODELS
11
12
6
7
8
9
10
2
5
1
3
19
2
17
Early Model Tank
3
1
5
3
19
2
17
Late Model Tank
P968

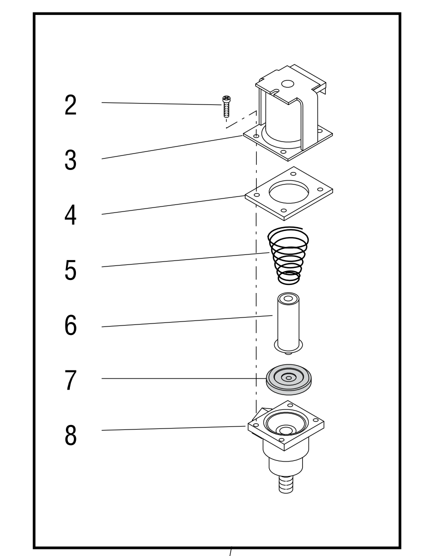
WATER BY-PASS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20976.0001*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 9.50" (Order item 21) (Early model Tank)
	32591.0007*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 8.75" (Order item 22) (Late model Tank)
2	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D.
3	12422.0005	2	Clamp, Hose .62"/.71" I.D. (Late models)
4	21136.0001	1	Fitting, Barb .375" x .25" MPT (Early models only)
5	- - - - - - - -	1	Valve Assy, By-Pass 120V
	- - - - - - - -	1	Valve Assy, By-Pass 200V
	- - - - - - - -	1	Valve Assy, By-Pass 220/240V
			(Above three: Early models. Not available order Late model Valve Assy.)
	27370.0000	1	Valve Assy, By-Pass 120V
	27370.0001	1	Valve Assy, By-Pass 200V
	27370.0002	1	Valve Assy, By-Pass 220/240V
			(Above three: Late models) (All six valve assemblies: Includes items 6 thru 12)
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
6	23254.0000	4	Screw #8-32
7	22305.0000	1	Coil Assy, By-Pass Valve 120V
	22305.0001*	1	Coil Assy, By-Pass Valve 200V
	22305.0002	1	Coil Assy, By-Pass Valve 220/240V
			(Above three: Early models)
	- - - - - - - -	1	Coil Assy, By-Pass Valve 120V
	- - - - - - - -	1	Coil Assy, By-Pass Valve 200V
	- - - - - - - -	1	Coil Assy, By-Pass Valve 220/240V
			(Above three: Late models. Not available order item 5)
8	- - - - - - - -	1	Bracket (Not available order item 5)
9	- - - - - - - -	1	Spring (Not available order item 23)
10	- - - - - - - -	1	Plunger (Not available order item 23)
11	23255.0000	1	Diaphragm
12	- - - - - - - -	1	Body (Not available order item 5)
13	20976.0009*	1	Tube,Silicone .375" I.D. x 2.25" (Order item 21)
14	27170.0001	1	Reducer Barb .375" x .25"
15	11707.0024*	1	Tube, Silicone .25" I.D. x 2.40" (Order item 20)
16	12422.0000	2	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.
			(Items 13–16: Early models only. Can use items 2, 3, 17 & 19)
17	- - - - - - - -	1	Valve Assy, Needle By-Pass .25" Barb (Early models. Use late model valve & item 19)
	20945.1002	1	Valve Assy, Needle By-Pass (.375" Barb) (Late models)
18	11707.0048*	1	Tube, Silicone .25" I.D. x 4.0"(Early models. Can use items 2, 3, 17 & 19)
19	20976.0006*	1	Tube,Silicone .375" I.D. x 4.50" (Order item 21) (Late models)
20	11707.1000	1	Tube, Silicone .25" I.D. x 12.0"
	11707.1001	1	Tube, Silicone .25" I.D. x 36.0"
	11707.1002	1	Tube, Silicone .25" I.D. x 120.0"
21	20976.1000	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 12.0"
	20976.1001	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 36.0"
	20976.1002	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 120.0"
22	32591.1001	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 12.0"
23	11517.0008	-	Valve Repair Kit (Includes one each of items 9, 10 & 11)
			(Items 20–23: Not illustrated)

27039.1 061812

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.





11
10
11
12
1
13
14

P969

DISPENSE VALVE AND SPRAYHEAD

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26846.0000	1	Valve Assy, Sprayhead, 120V (Includes items 2 thru 8)
	26846.0001	1	Valve Assy, Sprayhead, 200V (Includes items 2 thru 8)
	26846.0002	1	Valve Assy, Sprayhead, 230V (Includes items 2 thru 8)
2	23254.0000	4	Screw #8 - 32
3	22305.0000	1	Coil Assy, Dispensing Valve, 120V
	22305.0003	1	Coil Assy, Dispensing Valve, 200V
	22305.0002	1	Coil Assy, Dispensing Valve, 230V
4	23256.0000	1	Spacer Plate
5	- - - - - - - -	1	Spring (Not available order item 17)
6	- - - - - - - -	1	Plunger (Not available order item 17)
7	23255.0000	1	Diaphragm
8	- - - - - - - -	1	Body (Not available order item 1)
9	26924.0000	1	Tee, Run .25" MPTF x .38" x .38" Barb (Early model Tank only)
10	20976.0006*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 4.50" (Order item 15) (Early model Tank)
	35052.0000*	1	Tube, Silicone .75" I.D. x 6.25" (Order item 16) (Late model Tank)
11	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I. D. (Early model Tank)
	12422.0008	2	Clamp, Hose .93"/1.1" I. D. (Late model Tank)
12	21136.0001	1	Fitting, Barb .375" x .25" MPT (Early model Tank)
	34956.0001	1	Fitting, .25" MPT .281" I.D. (Late model Tank)
13	01075.0000	1	Nut, Hex .438" - 20
14	01082.0002	1	Sprayhead
15	20976.1000	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 12.0"
	20976.1001	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 36.0"
	20976.1002	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 120.0"
16	35052.1000	-	Tube, Silicone .75" X 12.0"
17	11517.0008	-	Valve Repair Kit (Includes one each of items 5, 6 & 7)

Items 15 through 17: Not illustrated

27039.1 061812

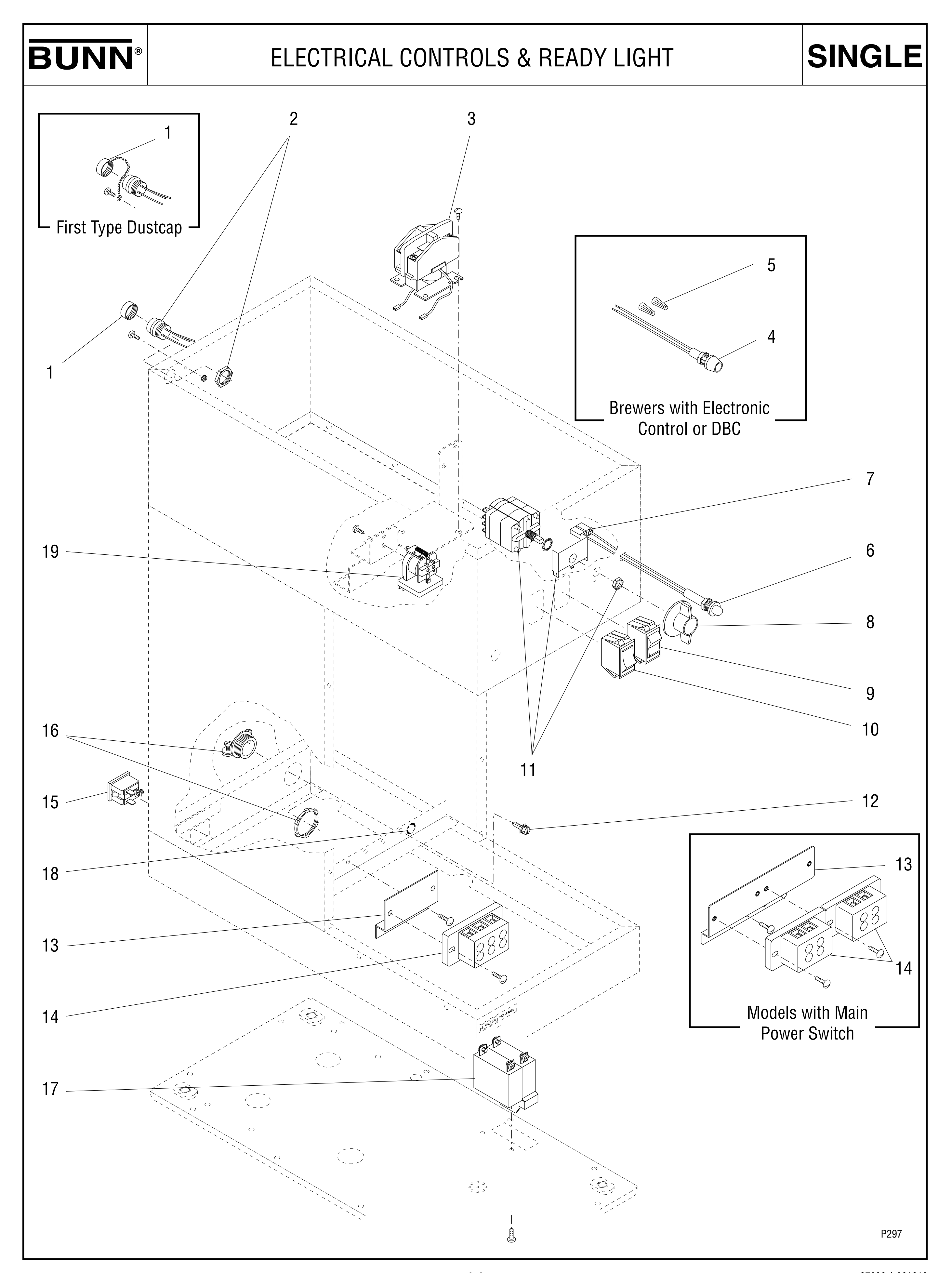
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

Only one Faucet location option (Upper or Lower) is applicable to each Brewer

FAUCET - UPPER AND LOWER

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	02596.1005	1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 8)(Early Models)	
	29075.0000	1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 8)(Late Models)	
2	02861.0003	1	Handle, Faucet “Warning Hot Water” (See item 22)	
3	02854.0000	1	Bonnet, Faucet	
4	02595.0000	1	Spring, Faucet (See item 22)	
5	02766.0000	1	Seat Cup, Faucet (See item 22)	
6	02856.0002*	1	Body, Faucet (Early Models)	Order item 1
	02856.0005*	1	Body, Faucet (Late Models)	Order item 1
7	02858.0000	1	Pin, Spring .125" Dia. x .50" (See item 22)	
8	13054.0000	1	Stem, Faucet (See item 22)	
9	02594.0000	1	Faucet Stem W/Pin (Includes items 7 & 8)	
10	02850.0000	1	Jam Nut, Faucet	
11	12437.0000	1	Adapter, Barb (For early models also order item 12)	Brewers With Upper Faucet Only
12	27574.0000	1	Washer, sealing (Late models)	Brewers With Upper Faucet Only
13	20976.0003*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 10.50" (Order item 21) (Early model Tank)	Brewers With Upper Faucet Only
	20976.0059*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 11.75" (Order item 21) (Late model Tank)	Brewers With Upper Faucet Only
14	12422.0001	2	Clamp, Hose .59" x .66" I.D.	Brewers With Upper Faucet Only
15	21136.0001	1	Fitting, Barb .375" x .25" MPT (Early model Tank only)	Brewers With Upper Faucet Only
16	20202.1601	1	Elbow, 90° .375" Barb x .25" MPT (Early model Tank only)	Brewers With Lower Faucet Only
17	12422.0001	2	Clamp, Hose .59" x .66" I.D.	Brewers With Lower Faucet Only
18	20976.0000*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 30.0" (Order item 21) (Early model Tank)	Brewers With Lower Faucet Only
	20976.0071*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 42.0" (Order item 21) (Late model Tank)	Brewers With Lower Faucet Only
19	29264.0000	1	Nut, Hex .50-20 UNF	Late Models
	01544.0000	1	Washer	Late Models
20	27574.0000	1	Washer, sealing (Early models)	
21	20976.1000	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 12.0"	Not Illustrated
	20976.1001	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 36.0"	Not Illustrated
	20976.1002	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 120.0"	Not Illustrated
22	28706.0002	1	Faucet Kit (Includes items 2, 4, 5, 7 & 8)	Not Illustrated

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

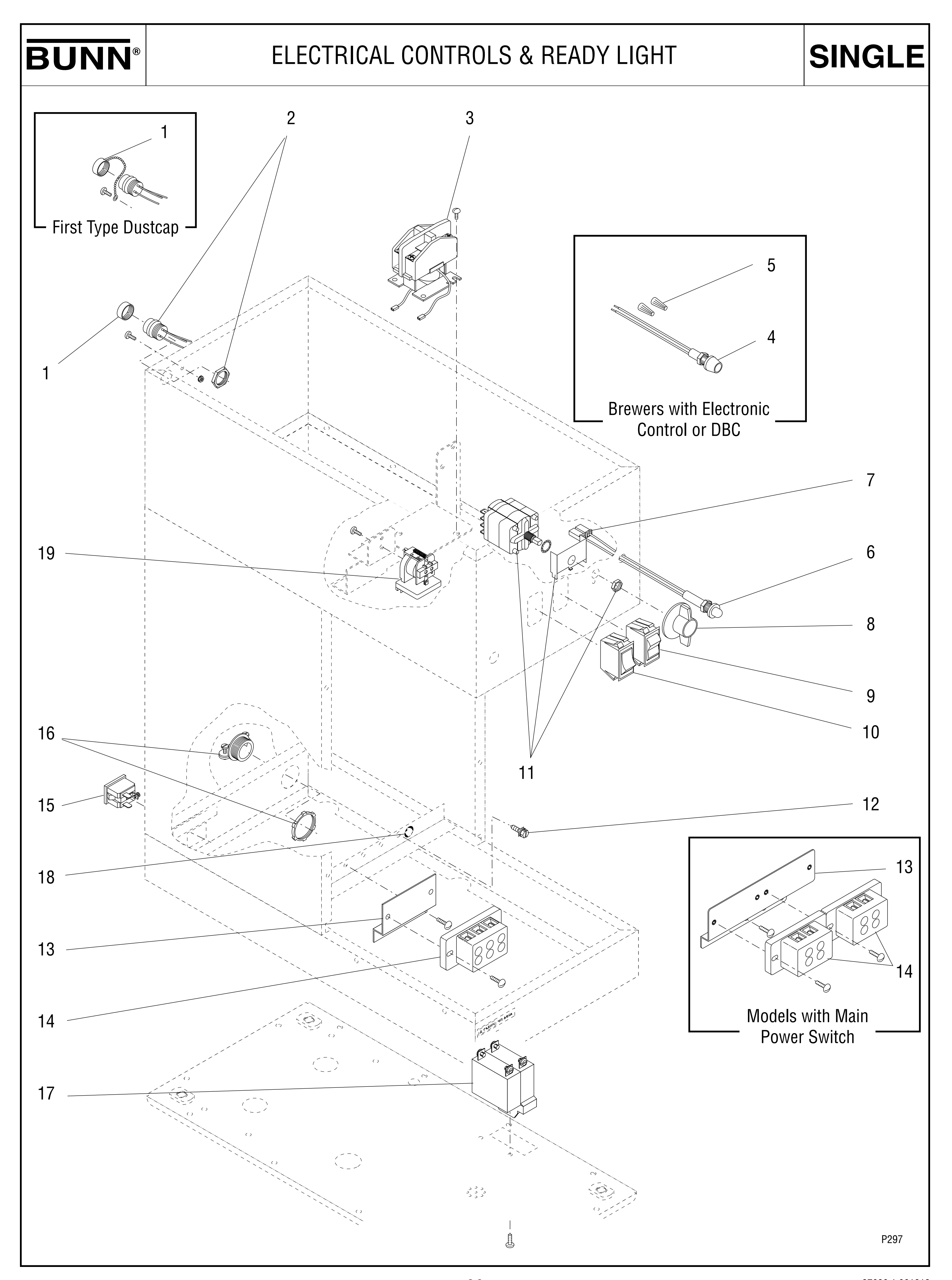

1
First Type Dustcap
2
3
1
5
4
Brewers with Electronic Control or DBC
7
19
6
8
9
10
16
11
15
12
18
13
13
14
14
Models with Main Power Switch
17
P297

ELECTRICAL CONTROLS & READY LIGHT

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	- - - - - - - -	1	Dustcap W/Chain (First type. Not available order second type Dustcap)	
	27657.0000	1	Dustcap, Socket (Second type)	
	01382.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .375"	
	00973.0000	1	Nut, Keps #6-32	
2	12274.0002	1	Socket Assy W/Leads, Interface	
3	06335.1000	1	Contactor Assy, 120V Coil	Brewers with Mechanical Thermostat only
	06335.1002	1	Contactor Assy, 240V Coil	
	01327.0000	2	Screw, Pan Head #10-32 x .375"	
4	12517.0002	1	Ready Light Replacement Kit (Includes item 5)	Brewers with Electronic Control or DBC only
	25292.0000	1	Lockwasher M6	
	34130.0000	1	Nut M6	
5	03851.0000	2	Wire Nut 2-22 AWG	
6	12984.0002	1	Light Assy, 120V (Includes item 7)	Brewers with Mechanical Thermostat only
	12984.0004	1	Light Assy, 240V (Includes item 7)	
7	04243.0000	2	Terminal Housing, Receptacle	
8	12246.0000	1	Knob, Rotary Switch	
9	02753.0000	1	Switch, On/Off (120V & 120/240V models)	
	02754.0000	1	Switch, On/Off (200V models)	
	28305.0000	1	Switch, On/Off (230V models)	
10	02628.0000	1	Switch, Momentary- Start (120V, 120/240V & 200V models)	
	28303.0000	1	Switch, Momentary- Start (230V models)	
11	20969.0001*	1	Switch Assy, Rotary (120/208 & 120/240V models prior to 09/29/06) (Not available. Order 39053.1001)	
	28302.1000	1	Switch Assy, Rotary (230V models and all other models after 09/29/06)	
	20969.0004*	1	Switch Assy, Rotary (DBC models) (Not available. Order 39053.1004)	
12	01309.0000	1	Ground Screw W/Terminal Washer #10-32 x .50"	
13	23004.0000	1	Bracket, Terminal Block Mounting	
	39248.0000	1	Bracket, Terminal Block Mounting (Models with Main Power Switch)	
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"	
14	07038.0000	1	Terminal Block, 3 Pole (RED/WHI/BLK)	
	01106.0000	1	Terminal Block, 2 Pole (WHI/BLK)	
	01106.0001	1	Terminal Block, 2 Pole (RED/BLK)	
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .375"	
15	03628.0000	1	Receptacle, Grounded (Early models only)	
16	01590.0000	1	Connector, Cable	
	05746.0001	1	Bushing, Strain Relief (230V models)	
17	38894.0001	1	Switch, Main Power (Not used on all models)	
	01308.0002	2	Screw, Truss Head #6-32 x .25" (Switch Mounting)	
	01327.0000	4	Screw, Pan Head #10-32 x .375"	
	01512.0000	4	Lockwasher, External Tooth #10	
18	00824.0000	1	Decal, Ground	
19	02618.1000	1	Relay, 120V SPDT (Brewers W/Power Boost)	
	01347.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .375"	

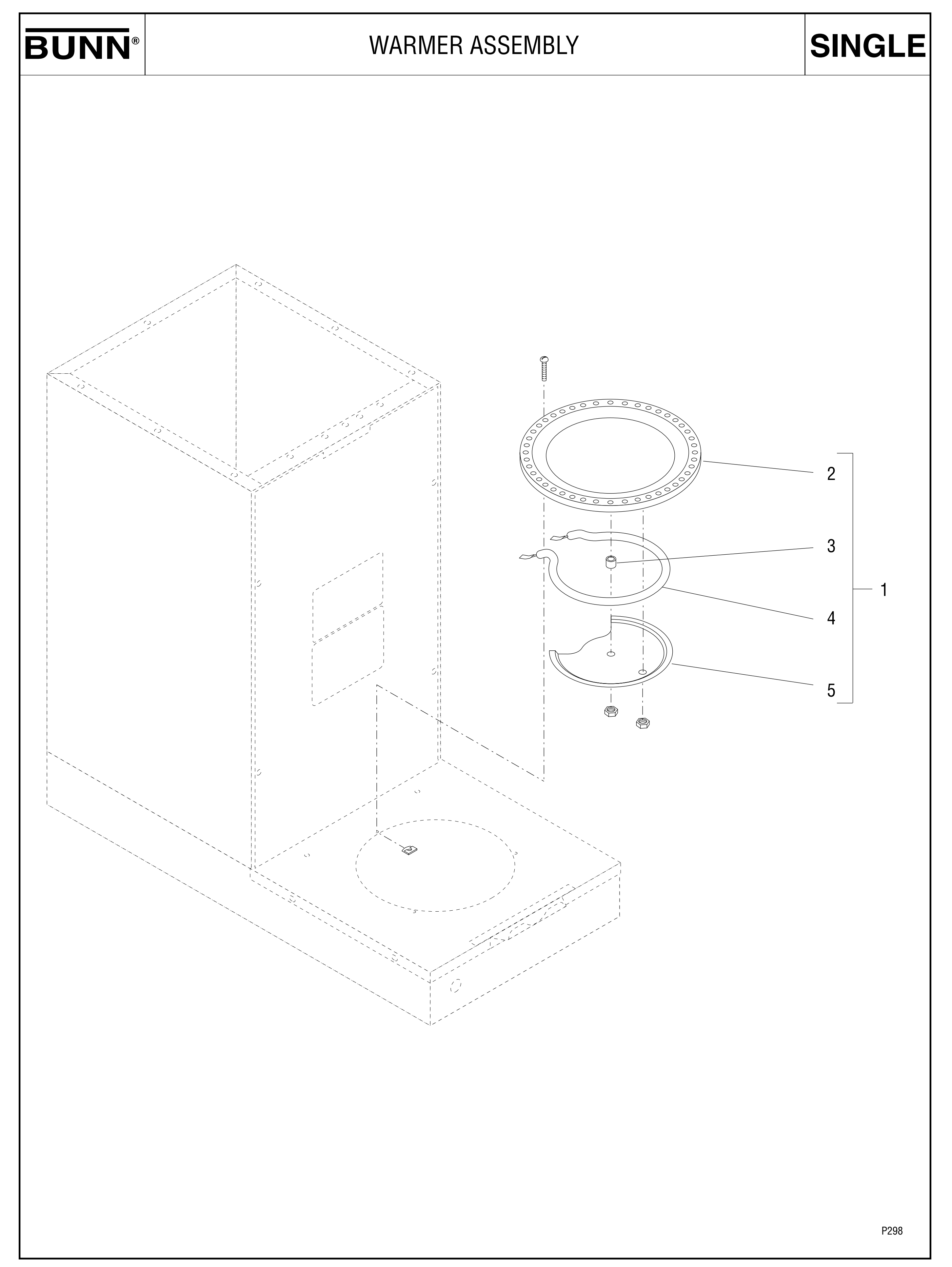
(continued)

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


First Type Dustcap
1
2
3
5
4
Brewers with Electronic
Control or DBC
7
19
6
8
9
10
16
11
15
12
18
13
13
14
14
Models with Main
Power Switch
17
P297

ELECTRICAL CONTROLS & READY LIGHT

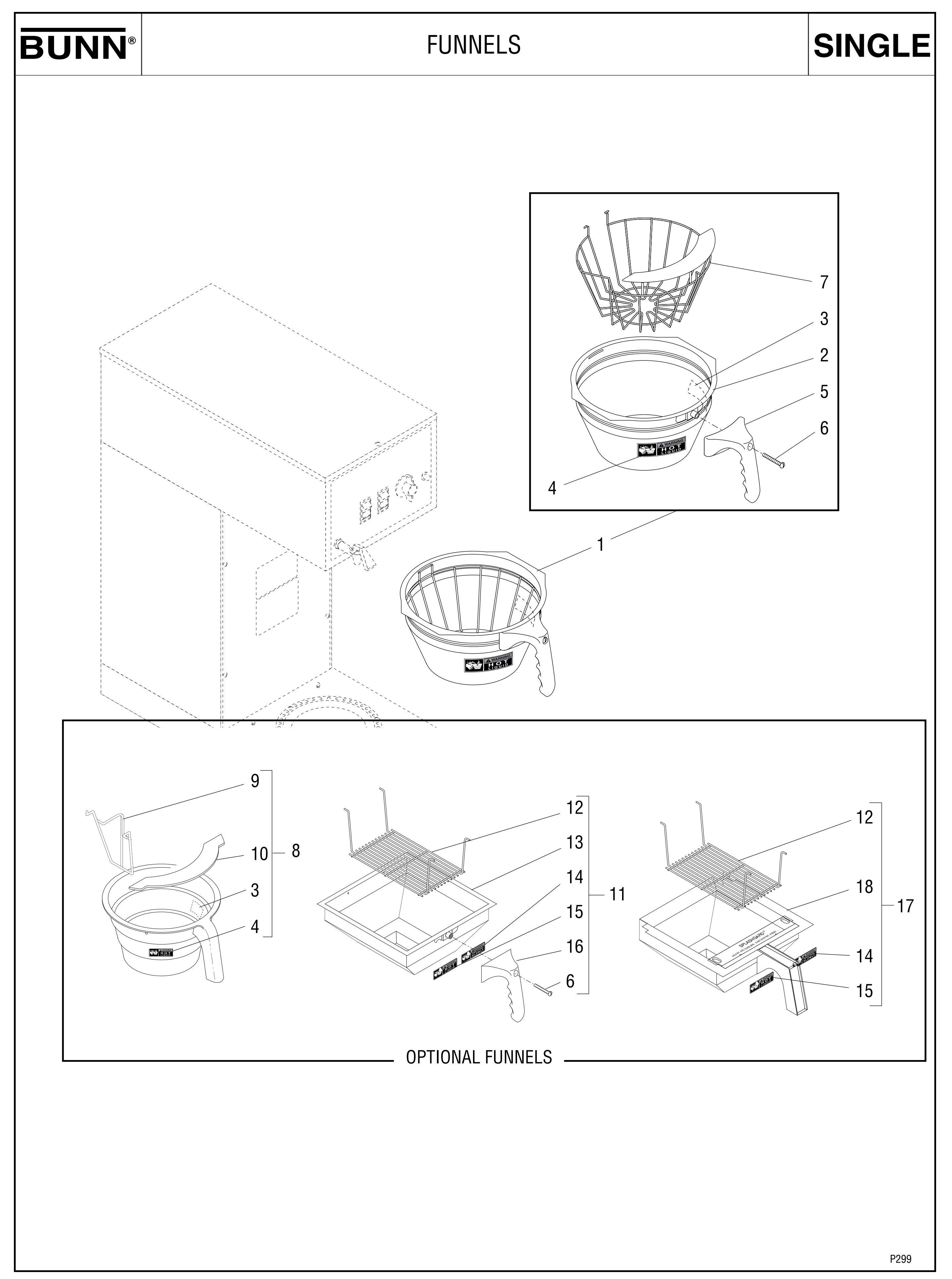
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
	Note: The following items are not illustrated			
20	27026.0018	1	Wiring Harness, Main (120/240V Mech. Thermostat)	
	27026.0017	1	Wiring Harness, Main (120V Mech. Thermostat)	
	27026.0002	1	Wiring Harness, Main (120/240V Electronic Control)	
	27026.0003	1	Wiring Harness, Main (120V Electronic Control)	
	27026.0004	1	Wiring Harness, Main (200/240V Mech. Thermostat)	
	27026.0005	1	Wiring Harness, Main (200/240V Electronic Control)	
	27026.0013	1	Wiring Harness, Main (120/208V Brewers W/Power Boost)	Not used on Brewers equipped with DBC (items 20–22)
	27026.0019	1	Wiring Harness, Main (230V CE)	
21	23378.0000	1	Wiring Harness, Contactor (200/240V)	
	23378.0001	1	Wiring Harness, Contactor (120V)	
	46437.0000	1	Wiring Harness, Contactor (230V CE)	
22	26810.0000	1	Wiring Harness, 1 Set (Models with 1 Batch Option only)	
23	25645.0003	1	Wiring Harness, Signal	Brewers with DBC only (items 23–24)
24	25646.0000	1	Wiring Harness, Power	
25	28318.0000	1	Wiring Harness, Rotary Switch	
26	37859.0002	1	Wiring Harness, Main Power Switch	
27	23799.0001	1	Cord Assy, Power (120V)	


2
3
1
4
5
P298

WARMER ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	03652.0000	1	Warmer Assy, Blk 100W 120V (Includes items 2 thru 5)
	02817.0000	1	Warmer Assy, Blk 100W 220V (Includes items 2 thru 5)
	01303.0000	3	Screw, Pan Head #4-40 x .50"
	01303.0002	3	Screw, Pan Head, Blk #4-40 x .50"
	00916.0000	3	Clip, J-Type #4-40 (Early models)
2	03656.0000	1	Warmer Dish, Blk - 45 Hole
3	13042.0001	1	Spacer .174" I.D. x .188"
4	01227.0000	1	Warmer Element, 100W 120V
	01951.0000	1	Warmer Element, 100W 220V
5	05212.0000	1	Plate, Warmer Retainer
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.


7
3
2
5
6
4
1
9
10
8
3
4
12
13
14
11
15
16
6
12
18
17
14
15
OPTIONAL FUNNELS
P299

FUNNELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20201.1201	1	Funnel Assy, SST (Black Handle) (Includes Items 2 thru 7)
2	24462.0002	1	Funnel W/Decals (Includes items 3 & 4)
3	03408.0004	1	Decal, Caution-Remove Funnel
4	03409.0004	1	Decal, Caution-Hot Liquid
5	20201.1100	1	Handle, Funnel-Black
6	12499.0002	1	Screw, Round Head .25" - 20 x 1.50"
7	- - - - - - - -	1	Filter Basket (First Type. Not available, order Second Type)
	33089.0000	1	Filter Basket (Second Type)
8	22735.0000	1	Funnel Assy, Plastic-Black (Includes items 3, 4, 9 & 10)
	22735.0001	1	Funnel Assy, Plastic-Smoke (Includes items 3, 4, 9 & 10)
9	21911.0000	1	Funnel Adapter, Water By-Pass
10	32965.0000	1	Splash Guard
11	29911.0000	1	Funnel Assy, Pouch Pack (Includes items 6 & 12 thru 16)
12	29916.0000	1	Wire Form Insert
13	29914.0000	1	Funnel W/Decals (Includes items 14 & 15)
14	03408.0002	1	Decal, Warning-Remove Funnel
15	03409.0002	1	Decal, Warning-Hot Liquid
16	29915.0000	1	Handle, Pouch Pack Funnel
17	35282.0000	1	Funnel Assy, Pouch Pack Plastic (Includes items 12, 14, 15 18 & 19)
18	34439.0000*	1	Funnel, Pouch Pack (Not available order item 17)
19	34438.0000	1	Splashgard, Black Plastic

* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

NUMERICAL INDEX

NUMERICAL INDEX



1, 1.5, 1.75 & 2 GPR
SAFETY-FRESH®
JARRA

INSTRUCCIÓNES DE OPERACIÓN

INTRODUCCIÓN

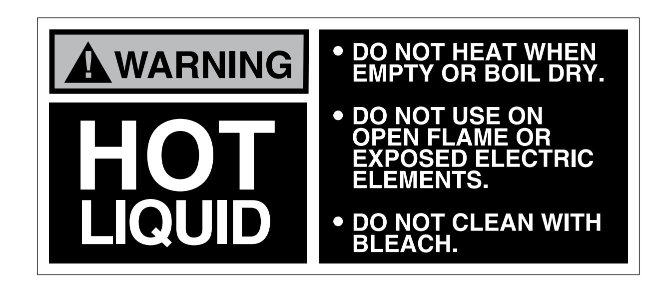
Esta jarra permite la distribución portátil de 3.8, 5.7, 6.6 ó 7.6 litros (1, 1 1⁄2, 1 3⁄4 ó 2 galones) de bebida caliente. El café se puede percolar directamente a la jarra sin quitar la tapa cuando se utiliza con una cafetera Bunn® adecuada. Coloque la jarra en un soporte de calentamiento para mantener la bebida caliente en lugares remotos. El diseño anti-derrame reduce las posibilidades de quemaduras y salpicaduras con bebida caliente.

AVISOS A LOS USUARIOS

Todos los avisos deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

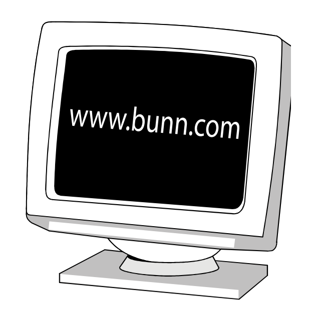


12373.0000



12356.0000

BUNN-O-MATIC CORPORATION
POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
PHONE: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644



USO DE LA JARRA

1. Coloque la cubierta en su sitio sobre la jarra girándola en sentido horario hasta el tope.
2. Para percolar directamente a la jarra, ubique el centro de la cubierta de la jarra directamente debajo de la salida de goteo del embudo de una cafetera Bunn® .
3. La bebida caliente está disponible en la llave. La mirilla muestra la bebida remanente en la jarra.
4. Cuando se vacía la jarra, se puede agregar más.

NOTA – Asegúrese de no sobrellenar la jarra.

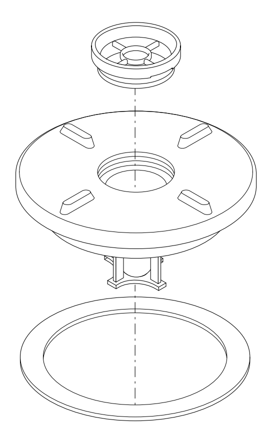
LIMPIEZA

1. Gire el conjunto de la tapa en sentido antihorario hasta el tope para retirarla a los fines de la limpieza diaria en el lavavajilla.

NOTA – Bunn-O-Matic recomienda el detergente para lavaplatos CASCADE® para una limpieza completa. NO utilice blanqueadores.

CASCADE® es una marca registrada de Procter & Gamble Co., Cincinnati, Ohio.

2. Retire el tapón del conjunto de la tapa desenroscándolo en sentido antihorario. Retire la junta del lado inferior del conjunto de la tapa.
3. Después de limpiar a fondo todas las piezas, vuelva a montar el conjunto de la tapa.
4. Limpie todas las superficies restantes con un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo.
5. Limpie la mirilla con un cepillo.
6. Enjuague a fondo toda la jarra luego de su limpieza.



P2495

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:
1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1año en mano de obra.
2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:

a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

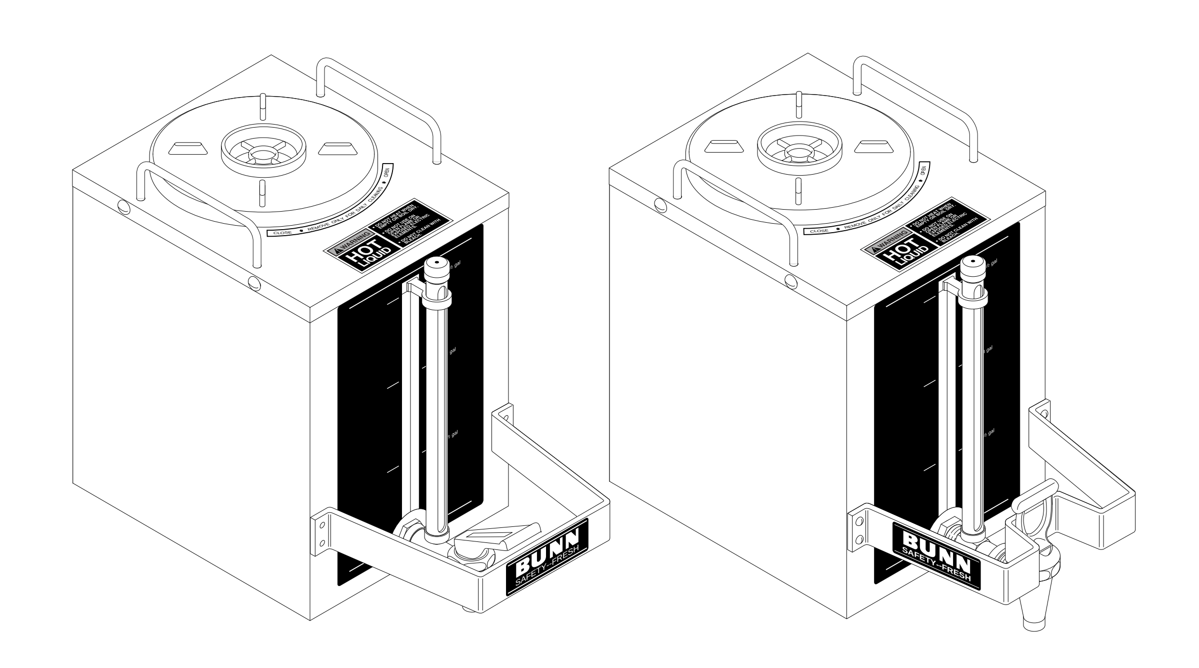
Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.



1.5 GPR &
1.5 GPR-FF



ILLUSTRATED PARTS CATALOG

Designs, materials, weights, specifications, and dimensions for equipment or replacement parts are subject to change without notice.

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
PHONE: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

10783.0000H 10/03

www.bunnomatic.com

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corp. (“BUNN”) warrants equipment manufactured by it as follows:

1) All equipment other than as specified below: 2 years parts and 1 year labor.

2) Electronic circuit and/or control boards: parts and labor for 3 years.

3) Compressors on refrigeration equipment: 5 years parts and 1 year labor.

4) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis: parts and labor for 3 years or 30,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN’s judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, damage or casualty. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

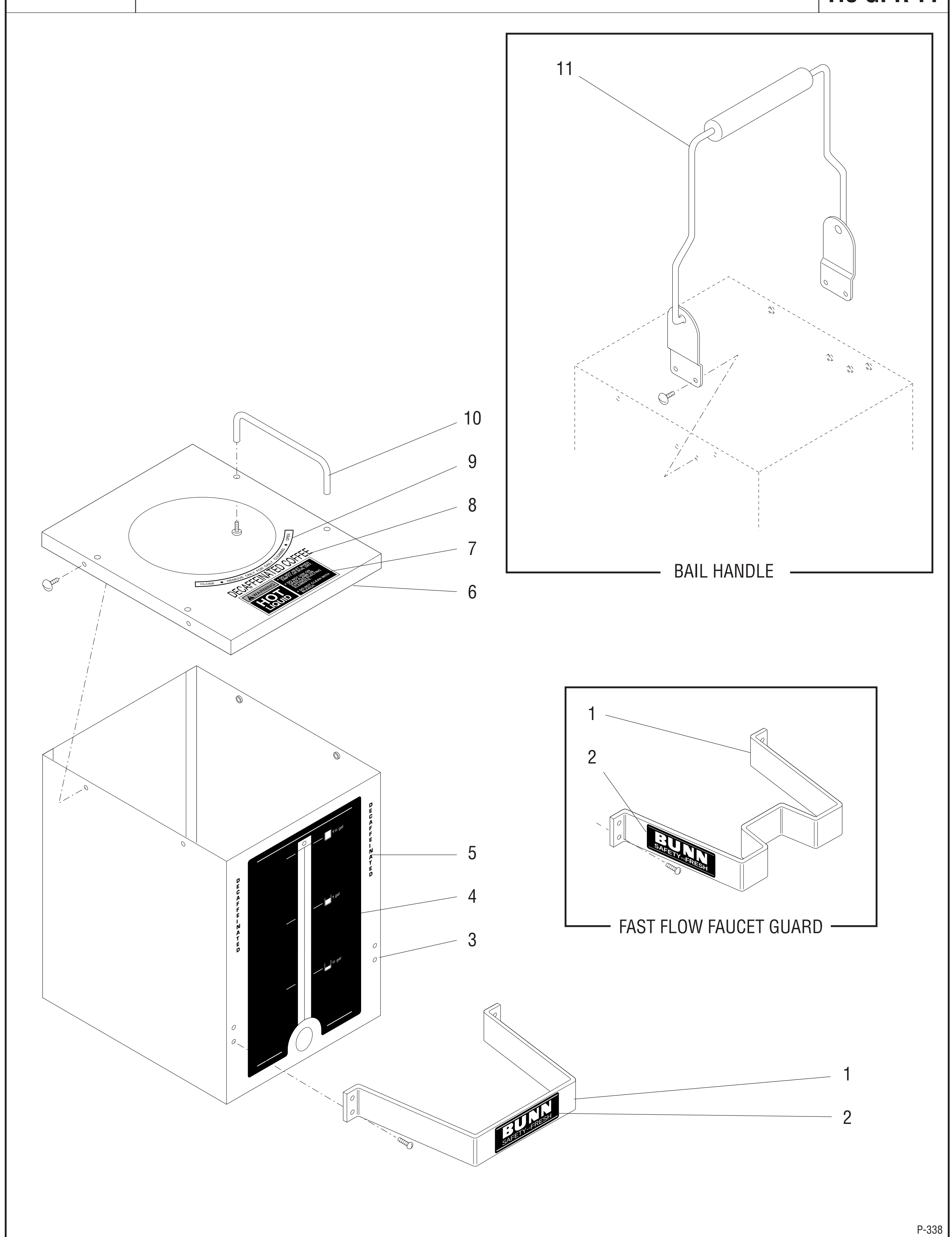
THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of BUNN are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on BUNN. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a BUNN Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER’S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN’S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall BUNN be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer’s customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

TABLE OF CONTENTS


11
BAIL HANDLE
10
9
8
7
6
DECAFFEINATED COFFEE
HOT LIQUID
1
2
BUNN
SAFETY-FRESH
FAST FLOW FAUCET GUARD
5
4
3
DECAFFEINATED
1
2
P-338

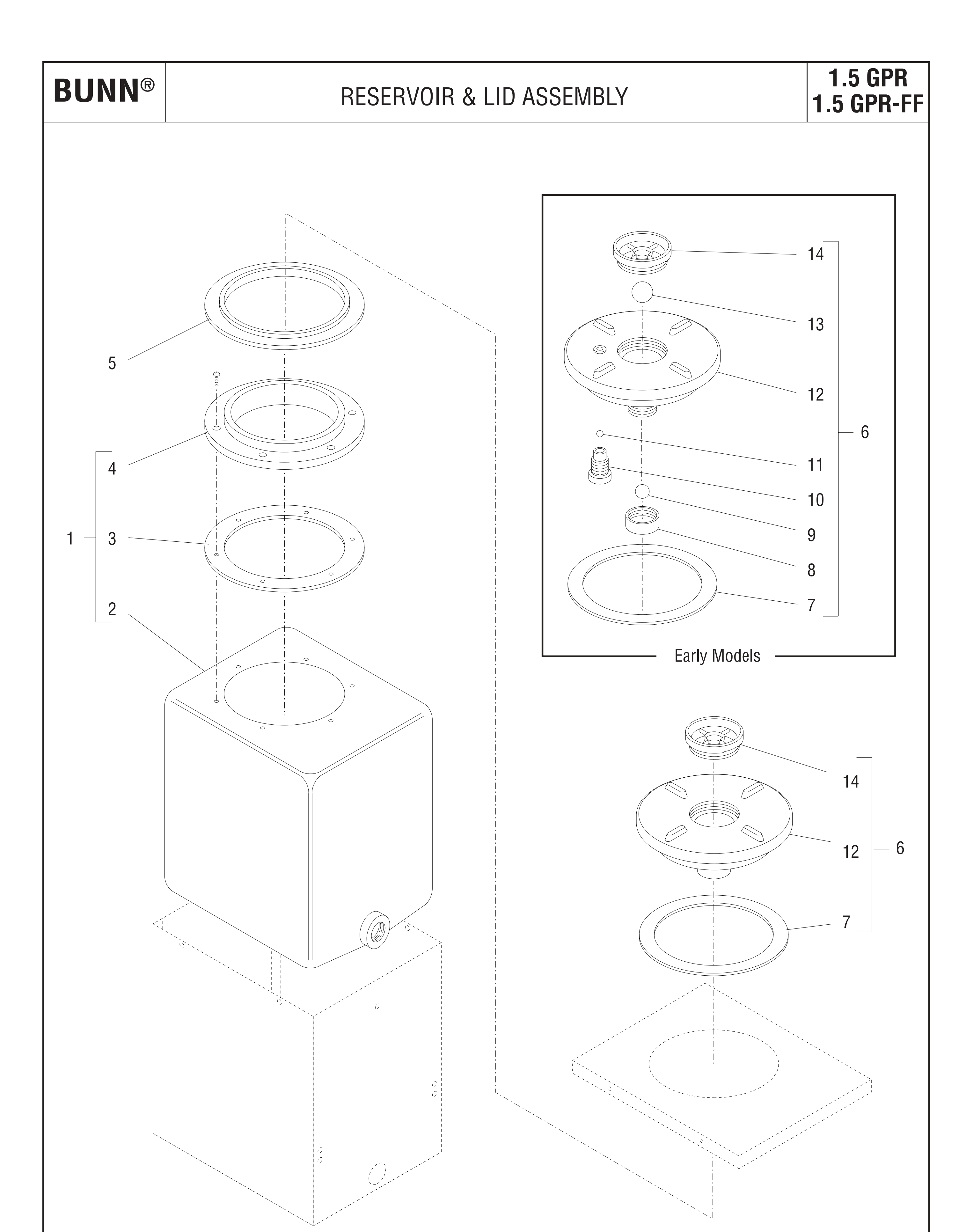
HOUSINGS, HANDLES, GUARDS & DECALS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	22206.0000	1	Guard W/Decal, Faucet (Self Serve Faucet) (Includes 1 of item 2)	
	- - - - - - - -	1	Guard W/Decals, Faucet (SST-Fast Flow Faucet) (Not available. Order black Guard)	Includes 2 of item 2
	- - - - - - - -	1	Guard W/Decals, Faucet (Brass-Fast Flow Faucet) (Not available. Order black Guard)	Includes 2 of item 2
	21939.0000	1	Guard W/Decals, Faucet (BLK-Fast Flow Faucet)	Includes 2 of item 2
	02329.0000	4	Screw, Round Head 8 - 32 x .31" (SST)	
	02329.0001	4	Screw, Round Head 8 - 32 x .31" (Brass)	
	02329.0002	4	Screw, Round Head 8 - 32 x .31" (BLK)	
2	20968.0000	1	Decal, Safety - Fresh (Two used with Fast Flow Faucet)	
3	- - - - - - - -	1	Housing W/Decals (Self Serve Faucet) (Bail Handle) (Not Available)	Includes item 4 & 5
	- - - - - - - -	1	Housing W/Decals (Self Serve Faucet) (Top Handles) (Not Available)	Includes item 4 & 5
	21941.0000	1	Housing W/Decals (Fast Flow Faucet) (Bail Handle)	Includes item 4 & 5
	21941.0001	1	Housing W/Decals (SST-Fast Flow Faucet) (Top Handles)	Includes item 4 & 5
	21941.0002	1	Housing W/Decals (Brass-Fast Flow Faucet) (Top Handles)	Includes item 4 & 5
	21941.0003	1	Housing W/Decals (BLK-Fast Flow Faucet) (Top Handels)	Includes item 4 & 5
4	27027.0000	1	Decal, Decorative-Level Indicator	
5	24261.0000	2	Decal, Decaffeinated Coffee (Vertical) (Install as required)	
6	21923.0000	1	Cover w/Decals (Bail Handle)	(Includes items 7, 8 & 9)
	21923.0001	1	Cover w/Decals (SST) (Top Handles)	(Includes items 7, 8 & 9)
	21923.0002	1	Cover W/Decals (Brass) (Top Handles)	(Includes items 7, 8 & 9)
	21923.0003	1	Cover W/Decals (BLK) (Top Handles)	(Includes items 7, 8 & 9)
	01315.0000	4	Screw, Truss Head 8 - 32 x .38" (SST)	
	01315.0003	4	Screw, Truss Head 8 - 32 x .38" (Brass)	
	01315.0004	4	Screw, Truss Head 8 - 32 x .38" (BLK)	
7	12356.0000	1	Decal, Caution-Hot Liquid	
8	00879.0000	1	Decal, Decaffeinated Coffee (Install as required)	
9	12373.0000	1	Decal, Lid Removal	
10	23954.0000	2	Handle, 4.0" (Top)	
	02329.0000	4	Screw, Round Head 8 - 32 x .31"	
11	12825.0001	1	Handle Assy, Bail (Black)	Optional
	- - - - - - - -	1	Handle Assy, Bail (Orange) (Not available order Black Handle & item 13)	Optional
	01311.0001	4	Screw, Truss Head 8 - 32 x .38" Locking	Optional
12	05940.0000	2	Decal, Orange Dot (Install as required)	Not Illustrated
13	23956.1000	1	Decaffeinated Accessory Pkg (Self Serve Faucet) (Includes items 5, 8 & 12 - also see page 9)	Not Illustrated
	23956.1001	1	Decaffeinated Accessory Pkg (Fast Flow Faucet) (Includes items 5, 8 & 12 - also see page 9)	Not Illustrated

BUNN®

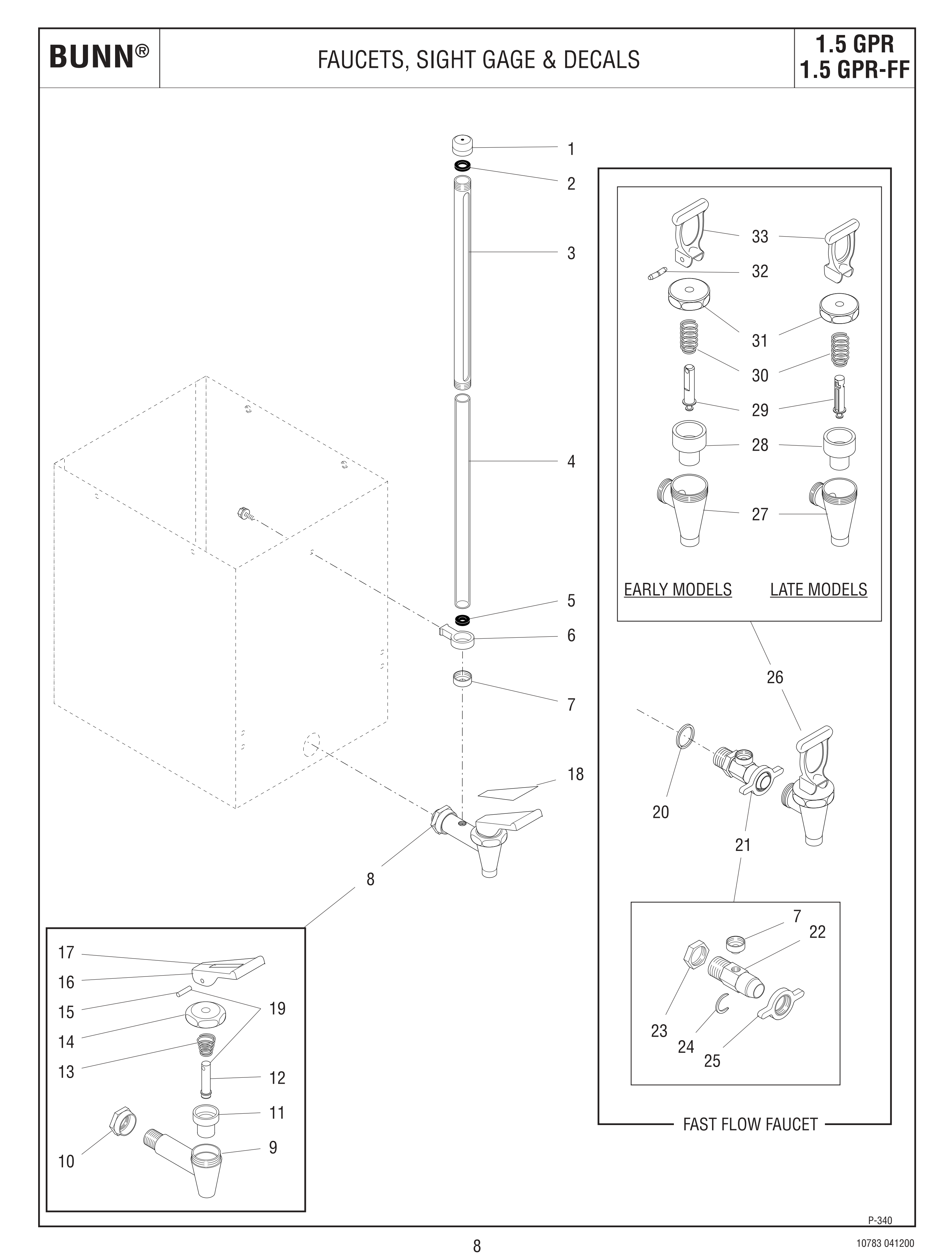
RESERVOIR & LID ASSEMBLY

1.5 GPR
1.5 GPR-FF



RESERVOIR & LID ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	12346.0005	1	Reservoir/Collar Assy (Self Serve Faucet) — Includes items 2, 3 & 4
	12346.0006	1	Reservoir/Collar Assy (Fast Flow Faucet) — Includes items 2, 3 & 4
2	12385.0002	1	Reservoir (Self Serve Faucet)
	12385.0003	1	Reservoir (Fast Flow Faucet)
3	12330.0000	1	Gasket, Reservoir Collar
4	12329.0000	1	Collar, Reservoir
	01380.0000	6	Screw, Truss Head 6 - 32 x .50”
5	12331.0000	1	Gasket, Top Cover
6	- - - - - - - -	1	Lid Assy, Reservoir (Includes items 7 thru 14) (Early models. Order late model Lid)
	12328.0000	1	Lid Assy, Reservoir (Includes items 7, 12 & 14) (Late models)
7	12332.0000	1	Gasket, Lid
8	12294.0000	1	Retainer Cap, Vent Ball — Early models
9	00598.0002	1	Ball, .50” Dia. — Early models
10	12288.0000	1	Retainer Cap, Vent Ball — Early models
11	00598.0001	1	Ball, .25” Dia. — Early models
12	12287.0000	1	Lid, Reservoir (Early models)
	29690.0000	1	Lid, Reservoir (Late models)
13	12327.0000	1	Ball, 20 mm Dia. (Early models)
14	12289.0000	1	Retainer Cap, Top Vent (Early models)
	12289.0001	1	Retainer Cap, Top Vent (Late models)

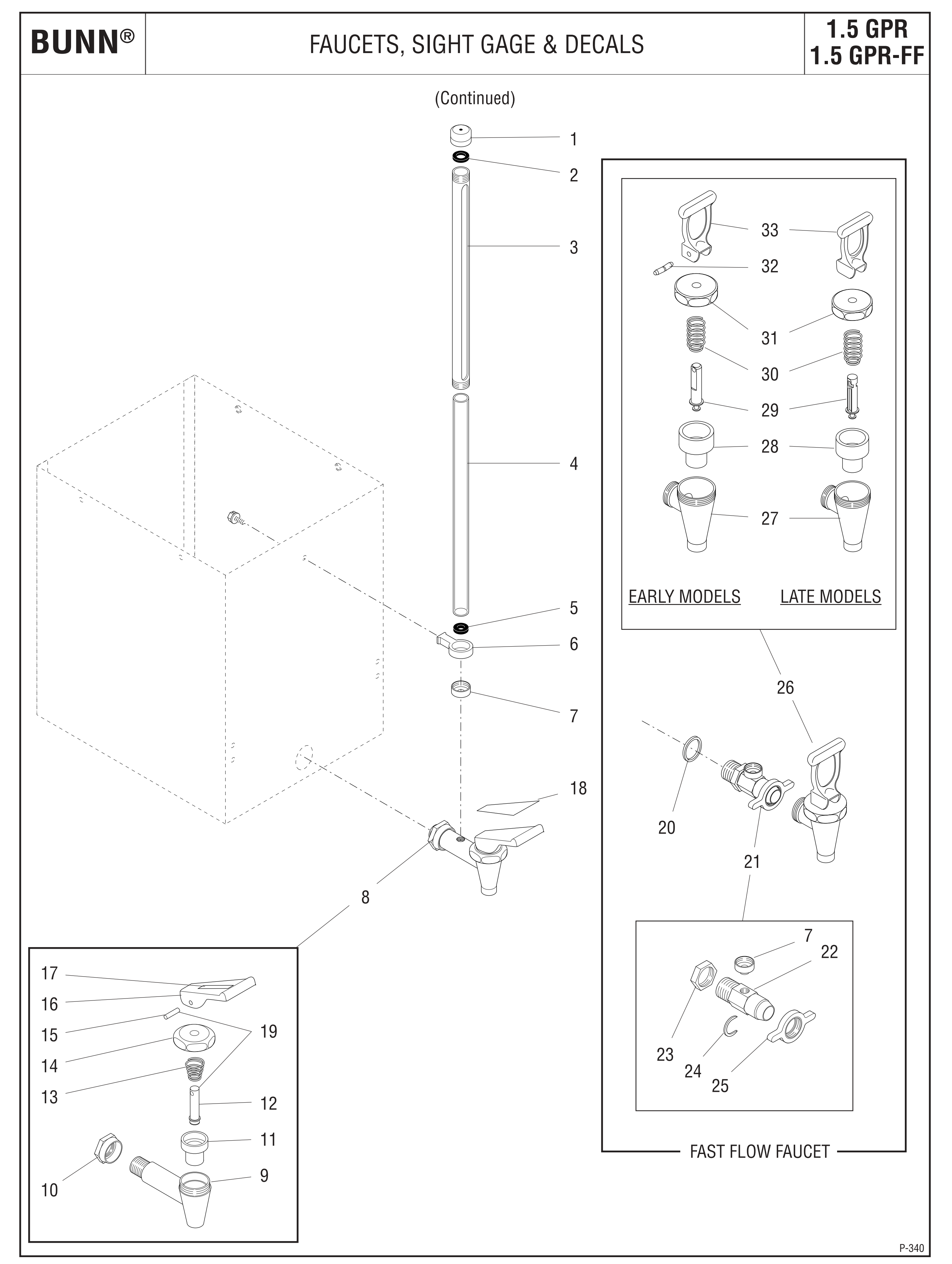

BUNN®
FAUCETS, SIGHT GAGE & DECALS
1.5 GPR
1.5 GPR-FF
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
EARLY MODELS
LATE MODELS
FAST FLOW FAUCET
P-340

FAUCETS, SIGHT GAGE & DECALS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	01293.0000	1	Sight Gage Cap (Chrome)	
	01293.0001	1	Sight Gage Cap (Brass)	
2	01291.0000	1	Sight Gage Washer, Cap (Also see item 34)	
3	01286.0000	1	Sight Gage Shield, 8.0" (Chrome)	
	01286.0001	1	Sight Gage Shield, 8.0" (Brass)	
4	01283.1000	1	Sight Gage Glass, 8.0"	
5	01292.0000	1	Sight Gage Washer, Base (Also see item 34)	
6	01287.0000	1	Sight Gage Brace (Chrome)	
	01287.0001	1	Sight Gage Brace (Brass)	
	02330.0001	1	Screw, Washer Head 10 - 24 x .38"	
7	01222.0000	1	Sight Gage Base (Chrome)	
	01222.0001	1	Sight Gage Base (Brass)	
8	02596.1003	1	Faucet Assy, Self Serve (Black Handle)	Includes items 9 thru 17
	02596.1004	1	Faucet Assy, Self Serve (Orange Handle)	
9	- - - - - - - -	1	Faucet Body (Not available order item 8)	
10	02850.0000	1	Faucet Jam Nut	
11	02766.0000	1	Faucet Seat Cup	Refer to item 40
12	02852.0000	1	Faucet Stem	
13	02595.0000	1	Faucet Spring	
14	02854.0000	1	Faucet Bonnet	
15	02858.0000	1	Pin, Spring .125" x .50"	Refer to item 40
16	- - - - - - - -	1	Faucet Handle (Not available order item 36)	
17	12286.0000	1	Decal, Push	
18	24260.0000	1	Decal, Push (Orange)	
19	02594.0000	1	Faucet Stem W/Pin (Includes items 12 & 15)	
20	20756.0000	1	Gasket, Faucet Shank	
21	21073.1001	1	Faucet Shank W/Sight Gage Base (Chrome)	(Includes items 7 & 22 thru 25)
	21073.1002	1	Faucet Shank W/Sight Gage Base (Brass)	
22	- - - - - - - -	1	Faucet Shank Body (Not available order item 21)	
23	20761.0000	1	Faucet Shank Nut (Chrome)	
	20761.0001	1	Faucet Shank Nut (Brass)	
24	01221.0000	1	C-Ring, Faucet Shank	
25	03093.0001	1	Wing Nut, Faucet - Black	

(Continued)

(Continued)


1
2
3
4
5
6
7
18
8
17
16
15
14
13
12
11
10
9
19
33
32
31
30
29
28
27
EARLY MODELS
LATE MODELS
26
20
21
7
22
23
24
25
FAST FLOW FAUCET
P-340

FAUCETS, SIGHT GAGE & DECALS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
26	- - - - - - - -	1	Faucet Assy, Fast Flow Blk Handle(Early Models) (Not available. Order Late Model)	
	03287.0003	1	Faucet Assy, Fast Flow Blk Handle(Late Models) (Includes items 27 thru 31 & 33) (Optional)	
	26685.0000	1	Faucet Assy, Fast Flow Blk Handle(Late Models)(Includes items 27 thru 31 & 33) (Standard)	
	03287.0002	1	Faucet Assy, Fast Flow Orn Handle(Early Models) (Includes items 27 thru 33)	
	- - - - - - - -	1	Faucet Assy, Fast Flow Orn Handle(Late Models) (Not available. Order Early Model)	
	03287.0004	1	Faucet Assy, Fast Flow (Brass-Blk Handle) (Includes items 27 thru 33)	
27	- - - - - - - -	1	Faucet Body (Not available order item 26)	
28	00600.0000	1	Faucet Seat Cup	Refer to item 39 (items 28–30)
29	01284.0000	1	Faucet Stem W/Pin (Early Model Faucets) (Includes item 32)	
	29164.0000	1	Faucet Stem (Late Model Faucets)	
30	00601.0000	1	Faucet Spring	
31	07127.0000	1	Faucet Bonnet (Chrome)	
	07127.0001	1	Faucet Bonnet (Brass)	
	29654.0000	1	Faucet Bonnet (Black Plastic)(Optional)	
	29165.0001	1	Faucet Bonnet (Black Plastic)(Standard)	
32	01219.0000	1	Faucet Handle Pin (Early Model Faucets only)	
33	07096.0002	1	Faucet Handle, Black (Early Model Faucets)	Refer to item 39 (item 33)
	29163.0001	1	Faucet Handle, Black (Late Model Black Faucets)(Optional)	
	26684.0000	1	Faucet Handle, Black (Late Model Black Faucets)(Standard)	
	07101.0000	1	Faucet Handle, Orn (Early Orange Faucets)	
	29163.0002	1	Faucet Handle, Orn (Late Model Orange Faucets)	
34	01270.0000	1	Gasket Set, Sight Gage (Includes 4 of item 2 & 2 of item 5)	Not Illustrated (items 34–40)
35	23956.1000	1	Decaffeinated Accessory Pkg (Self Serve Faucet) (Includes item 18 - also see page 3)	
	23956.1001	1	Decaffeinated Accessory Pkg (Fast Flow Faucet) (Includes items 29 & 33 (Orn) - also see page 3)	
36	23955.0000	1	Faucet Handle Kit, Black (Includes items 15, 16 & 17)	
	23955.0001	1	Faucet Handle Kit, Orange (Includes items 15, 16 & 17)	
	23955.0002	1	Faucet Handle Kit, Black W/Orange Decal (Includes items 15, 16 & 18)	
37	00674.0000	1	Brush, Faucet Shank Cleaning	
38	00675.0000	1	Brush, Sight Gage Cleaning	
39	28707.0002	1	Faucet Repair Kit (BLK) (Includes items 28, 29, 30 & 33)	
	28707.0001	1	Faucet Repair Kit (ORN) (Includes items 28, 29, 30 & 33)	
40	28706.0001	1	Faucet Repair Kit (BLK) (Includes items 11, 12, 13, 15 & 16)	

NUMERICAL INDEX





Elaborado Por:

Bunn-O-Matic Corporation of Mexico S de RL de CV

Av. Cuauhtémoc #1100, Colonia Vertiz Narvarte

Delegación Benito Juárez México D.F C.P 03650

(55) 5575 7961, 01800 099 BUNN

Ing. Ventura Ordoñez

ventura.ordonez@bunn.com

Este producto ha sido desarrollado para:

Uso Comercial